This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`

WR
m

1836 aus Bronns Bibl.

1 Coltra = 1,63 preuß. Mg.
1,13 bad.

1 Sacco, nach dem Gewichte des Weizen = 0,48 bad. Mtr.

FROM THE LIBRARY OF
Professor Karl Heinrich Rau
OF THE UNIVERSITY OF HEIDELBERG
PRESENTED TO THE
UNIVERSITY OF MICHIGAN
BY
Mr. Philo Parsons
OF DETROIT
1871

S
469
.I8
S6

TABLEAU

DE

L'AGRICULTURE

TOSCANE.

11372

TABLEAU
DE L'AGRICULTURE
TOSCANE,

PAR J. C. L. SIMONDE DE GENÈVE,

M. C. de l'Académie Royale des Georgofiles de Florence.

PARSONS LIBRARY University of MICHIGAN

Combien j'aimais à voir cette eau qui toujours pure,
Tombe et roule à grand bruit, puis calmant son courroux,
Sur un lit plus égal répand des flots plus doux,
Et sous un ciel d'azur par vingt canaux féconde
Le plus riant vallon qu'éclaire l'œil du monde.

Les Jardins. Ch. III.

A GENÈVE,
Chez J. J. PASCHOUD, Libraire.

1801.

PRÉFACE.

« QU'IMPORTE, me disait-on, à » toute la France de connaître l'agri- » culture de la Toscane, à peine deux » ou trois de ses Départemens méri- » dionaux ont-ils un climat ou un sol » semblables au sien; gardez-vous » donc de faire un livre, mais adres- » sez vos observations aux Sociétés » d'agriculture de ces Départemens, » si vous croyez avoir réellement quel- » que chose d'utile à leur communi- » quer. » Ce conseil était celui d'un ami; bien des gens, à la seule lecture du titre de cet ouvrage, le trouveront raisonnable; il est spécieux du moins, et je leur dois expliquer pourquoi je ne l'ai pas suivi.

L'agriculture est sans doute modifiée dans chaque pays par l'influence du sol et du climat, elle l'est aussi par les mœurs du peuple qui la pratique, la nature de ses besoins, et par conséquent les demandes qu'il fait à la terre, la mesure de ses connaissances, et les bornes de son industrie et de son activité : mais en revanche elle doit avoir quelques principes invariables, et une essence toujours la même d'un bout à l'autre de l'univers : ce n'est pas un ouvrage de peu d'importance que de démêler les règles fixes qui appartiennent à la science, d'avec les modifications nationales, qui sont nées de l'application des premières, et c'est par le rapprochement de plusieurs systêmes pratiques d'agriculture, qu'on peut venir à bout de faire cette distinction. Déjà la France

s'est occupée à plusieurs reprises des travaux et des découvertes du cultivateur anglais; l'Italien n'a pas moins de droit à son attention, et de la comparaison de l'un avec l'autre peuvent naître plusieurs vérités utiles. Ces deux nations industrieuses et éminemment agricoles, qui n'ont point été à l'école l'une de l'autre, et que leur climat sépare bien plus entr'elles qu'il ne les sépare de nous, n'ont dû se rencontrer qu'autant qu'elles ont été guidées par une théorie ingénieuse, ou des expériences exactes; et leur accord, sur les assolemens par exemple, et sur les règles qu'on doit suivre dans la succession des semailles, nous met presqu'indubitablement sur la route d'une vérité générale.

J'ai cru encore qu'il serait utile de

peindre une fois l'agriculture telle qu'elle est, non telle qu'on voudrait la voir. La plupart des livres écrits jusqu'ici sur cette science, nous mènent plus ou moins à l'école : c'était dans l'ordre; leur but était de nous enseigner. On ne peut nier cependant que ce n'est pas connaître l'agriculture que de savoir seulement le MIEUX à introduire, et non pas le BIEN qui existe déjà. Un bon agriculteur doit étudier avant tout la campagne dans son état actuel, et ensuite les livres qui enseignent à en tirer le meilleur parti : mais combien ne voit-on pas arriver dans les champs de prétendus agriculteurs sortis des villes, qui croient tout savoir parce qu'ils ont tout lu, et qui bientôt embarrassés dans l'application de leur science, apprêtent à rire aux campa-

gnards par leur ignorance de ces choses usuelles, de ces pratiques de tous les jours, qu'il aurait fallu savoir avant tout.

Dans le livre que je présente au public la campagne est dépeinte telle que je l'ai vue, l'agriculture telle que les paysans la pratiquent, telle que je l'ai pratiquée moi-même; ce n'est que très-rarement que j'y entremêle ou quelque expérience nouvelle, ou quelque conseil que l'usage populaire n'ait pas sanctionné. Ce n'est pas que je prétende qu'avec de semblables lectures un agriculteur puisse se dispenser d'étudier la campagne elle-même; mais il le fera en moins de tems, et avec plus de fruit, s'il est dirigé par quelque méthode, que s'il est réduit à se plier dans cette étude à la routine des paysans.

A mes yeux le tableau de l'agriculture d'un Département quelconque de la France serait toujours utile, et la réunion de tableaux semblables pour tous les Départemens serait la plus précieuse de toutes les collections. Il y a cependant, ce me semble, quelqu'avantage à présenter d'abord celui d'un pays étranger, la curiosité en est plus piquée, et l'auteur a plus de moyens de la satisfaire. La Toscane par exemple est un pays enrichi des beautés les plus pittoresques et les plus variées, le lecteur aura sans doute quelque plaisir à les connaître; la différence entre les mœurs italiennes et les nôtres est plus marquée que ne le sont en général les différences entre les caractères nationaux de l'Europe; ces mœurs tiennent souvent à l'agriculture, ou influent sur elle à plusieurs

égards, en sorte que j'ai été appelé à en parler à diverses reprises. Les Italiens formés, il y a plusieurs siècles, à l'école de la liberté, nous ont précédés dans la route des beaux-arts, des sciences, de l'industrie et des richesses : leur pays vient d'être à deux reprises le théâtre des victoires du premier des héros de la France; il a des titres pour nous intéresser; l'état actuel de son industrie, de ses richesses, de ses ressources, l'influence qu'ont eu sur elles ses divers Gouvernemens, sont donc des questions importantes pour des Français, et auxquelles j'ai eu occasion de donner quelques développemens.

De toutes les classes d'habitans de la Toscane, celle des paysans m'a toujours paru la plus intéressante ;

j'ai trouvé chez eux une franchise et une simplicité qu'on croit étrangères au caractère italien, une régularité de conduite qui contraste singulièrement avec la corruption des villes, une industrie et une patience qui, depuis la décadence du commerce et des ateliers, font désormais la ressource de l'Etat; des sentimens religieux qui se font respecter par l'influence qu'ils ont sur leurs mœurs, enfin une superstition qui n'étant pas celle de la populace, est plus dépouillée de fanatisme et d'animosité; aussi les ai-je suivis dans leurs travaux, leurs divertissemens, leurs chaumières, et jusque dans leur cuisine. L'art d'apprêter les alimens du riche est toujours peu honorable, et souvent pernicieux; mais la nourriture du pauvre réclame l'attention d'un ami de l'humanité,

et les mêts simples dont se contente l'homme laborieux qui nous fait vivre, méritent l'examen de quiconque s'occupe du bonheur de ses semblables.

Quant aux autres objets que j'ai fait entrer dans mon plan, un coup-d'œil sur la table des matières en donnera une idée plus exacte que tout ce que je pourrais ajouter ici. Je ne me permettrai donc plus qu'une dernière réflexion. C'est qu'au moment où les yeux de la France sont tournés sur sa nouvelle Colonie, sur cette fertile Egypte, qui promet de l'enrichir et des trésors que produit son sol, et de ceux que son heureuse situation fera circuler d'une mer à l'autre, il est utile de fixer ses regards sur un système perfectionné d'agriculture, dans un climat qui sert de moyen

terme entre celui de la France et celui de l'Egypte. Cette comparaison établit une gradation entre la mère-patrie et sa colonie, et met sur la voie pour appliquer à la dernière notre vieille expérience, et pour calculer ce que le laboureur devra attendre du soleil brûlant de l'Afrique, et du limon fertile du Nil.

TABLEAU

TABLEAU
DE L'AGRICULTURE
TOSCANE.

LORSQUE le goût et l'étude des sciences naturelles commencèrent à renaître en Europe, les nouveaux philosophes voulurent, dès l'entrée, en saisir la théorie, et la réduire en système. Ils mirent l'imagination au lieu de l'expérience, et s'efforcèrent d'enseigner quand ils devaient apprendre : il fallut du tems avant qu'ils renonçassent à cette marche, qu'ils avaient prise pour celle du génie, et qu'ils se réduisissent à écouter, à observer, à éprouver et à attendre. Mais les jours de l'expérience sont enfin venus; l'on a reconnu universellement que c'était elle seule qui devait nous instruire ; et dans l'agriculture comme dans les autres sciences l'on ne suit plus que ses leçons.

Cependant, quoique l'expérience soit le meilleur des guides, il n'est pas absolument infaillible ; sur-tout il ne l'est pas en agriculture ; cent fois l'expérience nous trompera dans cette science, pour une erreur qu'elle nous laissera commettre en chimie ou en physique. Il n'y a pas un novateur qui n'ait appellé en témoignage le produit de ses champs et de ses jardins pour justifier ses découvertes, et qui n'ait cru s'être convaincu par ses yeux que les instrumens, les plantes, ou les méthodes qu'il voulait accréditer, méritaient la préférence sur les autres. Mais tous ces novateurs ont été seuls à réussir, personne n'a pu partager leurs succès ; aussi de tant de découvertes si vantées et si bien *éprouvées*, on en compte à peine deux ou trois qui aient mérité d'être adoptées universellement.

On croirait presque que la terre rend à son cultivateur l'affection qu'il lui témoigne, qu'elle s'intéresse comme lui à la réussite de ses expériences, et qu'elle favorise de petits essais, pour ne les plus couronner, lorsqu'ils seront portés sur une échelle beaucoup plus

grande. Sans lui prêter cependant de la sensibilité, on peut se rendre raison des succès de tous les novateurs, en tenant plus de compte des soins empressés et des attentions minutieuses qu'ils donnent à la réussite des projets auxquels ils se sont affectionnés : ces soins négligés ensuite par leurs imitateurs, ne sont pas plutôt oubliés, que les résultats ne sont plus les mêmes, et que les prétendues découvertes sont abandonnées.

En outre, rien n'est plus inexact et plus arbitraire que le compte des frais et des profits d'une petite expérience ; rien n'est plus embarrassant que de calculer d'après lui les frais et les profits d'une grande entreprise : aussi un homme à expériences a beau m'avoir démontré qu'une nouvelle culture est possible, jusqu'à ce que je l'aie éprouvée moi-même, je puis douter encore si elle me sera avantageuse.

Mais il y a un genre d'expériences qui paraît plus sûr et plus instructif, c'est celui non point des hommes, mais des nations. Puisque chaque Etat, chaque province, chaque petit district, a souvent un système

d'agriculture qui lui est particulier, comparons tous ensemble ces systèmes, et cherchons dans chacun d'eux ce qu'il peut avoir d'avantageux ; du moins n'aurons-nous pas de déductions à faire pour la partialité d'une part et la négligence de l'autre, et pourrons-nous être assurés que des usages reçus dans d'autres pays, ne seront ni au-dessus de l'intelligence de nos paysans, ni incompatibles avec l'administration des grands domaines.

Personne n'a senti si vivement les avantages d'une pareille comparaison que le célèbre Arthur Young : pour se mettre en état de la faire, il entreprit un cours de voyages dans la majeure partie de l'Europe. Tout agriculteur lui doit une vive reconnaissance pour ses longs et dispendieux travaux ; mais il sentait bien lui-même que ce n'était pas le coup d'œil rapide d'un voyageur qui pouvait saisir en passant les avantages ou les inconvéniens compliqués d'une pratique extraordinaire, et qu'il faudrait peut-être plusieurs années de séjour en chaque lieu, avant que de porter un jugement juste et exact.

Il semble que l'on pourrait attendre plus d'instruction de la correspondance des Académies d'agriculture ; cependant une connaissance plus approfondie de la plupart de ces Académies ne confirme pas ces espérances : l'on apprend bientôt que plusieurs d'entr'elles ont plutôt pour objet l'étalage que l'utilité, et que parmi beaucoup de gens d'esprit, l'on y trouve rarement un observateur, et plus rarement encore un agriculteur. C'est alors que l'on sent vivement toute la différence que l'on doit mettre entre elles et une société d'amis, qui sans encouragement du gouvernement, animés seulement par l'amour du bien public et celui de l'étude, s'excitent mutuellement au travail, et mettent en commun leurs connaissances, leurs expériences et leurs découvertes.

Personne n'est plus à portée de rendre compte d'un système étranger d'agriculture, que l'homme qui, connaissant déjà celui de son propre pays, s'est fait cultivateur dans un autre ; ce n'est que lorsqu'il a bien étudié l'un et l'autre système, qu'il peut être frappé de leurs différences, et se trouver en état

de les détacher et de les présenter seules, comme formant, non pas ce qu'il y a de plus louable dans l'agriculture du pays, mais ce qu'il y a de plus utile aux étrangers. Ayant été appellé à faire cetre double étude sur l'agriculture de Genève et sur celle de la Toscane, j'ai cru que les avantages de ma position pourraient compenser le mánque de talens, et m'autoriser à écrire sur un sujet qui m'a paru intéressant. L'on appelle souvent la Toscane le jardin de l'Italie; c'est presque dire celui de l'Europe. Ne sera-t-on pas curieux de savoir en quoi ses campagnes, si favorisées par la nature, si embellies par l'industrie humaine, diffèrent des nôtres? Pour que le compte que j'en rendrai soit plus exact et plus vrai, je me bornerai à parler de la province où j'ai vécu cinq ans en agriculteur; au reste elle a des titres pour être préférée, c'est la plus industrieuse et la mieux cultivée de la Toscane: elle prend son nom, le *Val de Nievole*, d'une petite rivière qui l'arrose en partie, et sa capitale, Pescia, est bâtie sur une autre rivière, à moitié chemin, entre Pistoia et Luques.

L'on divise les terres du Val de Nievole en trois classes, savoir celles de la plaine, de la colline, et des montagnes; cette division, que la nature a fait elle-même en tout pays, est plus sensible en Toscane qu'ailleurs, soit parce que la condition des paysans est diverse dans chacune, soit parce que la culture et les produits sont absolument différens. En les parcourant toutes trois, nous pourrons faire un cours complet d'agriculture toscane.

LA PLAINE.

§. I. *Nature des Plaines.*

Tout voyageur, en visitant l'Italie, doit être frappé de l'apparence de ses plaines; elles ne ressemblent que fort peu à celles de la Champagne ou du reste de la France, et l'on y reconnaît dès la première vue l'ouvrage et les dépôts des eaux: c'est le limon d'un lac qui cache les bases du bassin de montagne dans lequel il est contenu. Les eaux qui le formaient se sont ouvert une issue, et ont disparu; mais le limon qu'elles ont déposé pendant des siècles est resté par-tout de niveau, et retrace leur image.

La plaine de Brescia qui, sur onze ou douze milles de longueur, en a sept ou huit de largeur, a éprouvé il n'y a pas très-long-tems cette révolution; les eaux d'un

marais s'étendirent dans le seizième siècle jusqu'aux portes de la ville et couvrirent ce riche bassin. Peu-à-peu cependant on l'a reconquis, et c'est Pierre Léopold qui a remporté sur ses vagues la dernière et la plus importante victoire, en ouvrant un écoulement au marais de Fucecchio, que ses prédécesseurs lui avaient fermé pour établir une pêcherie.

Le terrain limoneux de la plaine est d'une fertilité inexprimable ; il est toujours égal à une profondeur de sept ou huit pieds ; la couche immédiatement au-dessous, lors du moins qu'on en trouve le fond, est de gravier ou de sable mouvant, impregné d'une si grande quantité d'eau, que l'on ne peut pas le creuser long-tems, ce qui rend les fondemens des maisons très-difficiles et très-couteux à jeter. Ce lut est d'un jaune grisâtre, léger, friable, peu pierreux, mais s'unissant bien avec l'eau, et ne l'abandonnant pas facilement ; ce qui contribue avec sa fertilité à le faire appeller *terra grassa* par les paysans.

Cependant tous ces terrains gras ne sont pas bons, et le défaut des mauvais procède d'un autre caractère fort étrange des plaines d'Italie, c'est d'être toujours plus basses que le lit des rivières qui les arrosent ; celles-ci étant toutes retenues et comme suspendues entre des digues fort élevées. Dès que le voyageur découvre une petite colline plantée de hauts peupliers, il peut s'assurer qu'il a une rivière devant lui : la digue de la Pescia de Collodi domine les plus hautes maisons des environs ; cependant du côté de la rivière elle s'élève à peine de dix pieds au-dessus du fond du lit : la digue de l'Arno, avant d'arriver à Pise, est bien autrement élevée. Comme la mer de Toscane elle-même est trop haute pour recevoir les fleuves qui s'y jettent, sur-tout quand il souffle un vent du midi qui les repousse, l'on a été obligé d'entourer de digues tous ceux qui y portent leurs eaux, afin qu'ils ne se répandissent pas dans les campagnes, lorsque la mer ne pourrait les recevoir. Par la suite il a fallu élever toujours plus ces digues, soit parce que le

limon déposé par le fleuve exhausse sans cesse le fond de son lit, soit parce que la Méditerranée paraît s'élever constamment, et qu'une fois ou une autre il est probable qu'elle inondera toutes les plaines de l'Italie, dont quelques-unes des plus riches sont au-dessous de son niveau. Il a fallu bientôt après resserrer dans un canal toutes les rivières qui se jettent dans l'Arno et le Serchio, pour ménager leur pente et que ces fleuves pussent les recevoir : même les lacs sont entourés de hautes digues, et malgré l'immensité et la solidité de ces travaux, lorsque les pluies sont fort considérables, ou que le vent du midi repousse les fleuves, les digues se rompent, inondent les plaines à plusieurs milles de distance, et causent d'autant plus de dégâts, que les eaux, encore qu'on les laisse couler ensuite par le plus bas, ne trouvent point d'issue pour arriver ni aux fleuves ni à la mer.

Mais les inondations ne sont pas le seul dommage que les eaux causent aux plaines de la Toscane ; toujours élevées au-dessus

d'elles, ces eaux suintent au travers de toutes les digues ; elles percent tous les obstacles, et en dépit de tous les efforts de de l'industrie, elles rendent stériles et marécageux des champs que la nature et la richesse de leur sol semblaient destiner aux récoltes les plus abondantes. Dans les terrains abreuvés, ou comme disent les Toscans, rendus *froids* par le suintement des eaux, les vignes et les mûriers, après avoir donné pendant quelques années des récoltes d'un goût saumâtre, sont attaqués par la pourriture, et périssent bientôt. Le blé pourrit aussi en terre, ou depuis qu'il est levé ; accident assez fréquent dans toutes les plaines basses, et qui trompe l'espérance du laboureur dans les années humides. Celui-ci, après avoir abandonné les semences d'automne, essaye encore celles de printems pendant quelques années ; mais le progrès de l'humidité, ainsi que le goût saumâtre que prend le terrain, et qu'il communique à tout ce qu'il produit, même au fourrage que le bétail refuse de manger, le force enfin à y renoncer, et à laisser inculte une terre devenue ingrate pour lui.

§. II. *Les Comblées.*

Arthur Young, dans son voyage en Italie, entendit parler des *Colmate* ou *Comblées*, le seul expédient que l'on connaisse, pour restituer à la fertilité un terrain que les eaux ont rendu marécageux. Sans doute que ne pouvant en faire l'application à l'agriculture anglaise, il donna peu d'attention à cet objet, car le compte qu'il en rend est absolument erroné. Les *Comblées* sont cependant peut-être ce que l'agriculture offre de plus grand et de plus magnifique.

Les pluies d'Italie sont si violentes, qu'elles entraînent la terre qui couvre les montagnes, rongent et dissolvent le schiste qui en forme le noyau, et gonflent les rivières d'un limon fertile : celles-ci, qui ne paraissent ordinairement que comme un filet d'eau perdu dans une plaine de gravier, deviennent après la pluie un fleuve immense de boue ; elles couvrent bien vîte un lit qu'on n'aurait pas cru fait pour elles, et s'élèvent avec violence contre des digues qu'un voyageur aurait jugé inutiles. Ce limon, perdu

pour l'ordinaire, est porté à l'embouchure des fleuves, où il forme des bancs qui les encombrent, et leur rendent toujours plus difficile l'entrée de la mer. Ce fut une belle idée que celle de forcer les rivières à déposer sur les plaines qu'elles avaient détrempées, le limon qui gênait leur cours, et à réparer elles-mêmes le dommage qu'elles avaient fait. L'on imagina d'enclorre les terres humides d'une digue en terre-plein, semblable en tout à celles qui enchaînent toutes les rivières de l'Italie; d'ouvrir à la partie supérieure le lit du fleuve, afin que dans les tems où il charrie beaucoup de boue, il put se jeter dans l'enceinte qui lui était préparée, y former comme un grand lac, et déposer sur le terrain tout le limon dont ses ondes étaient chargées. Lorsqu'ensuite les eaux sont redevenues limpides, l'on profite d'un tems où le fleuve soit presqu'à sec, pour ouvrir son lit dans la partie la plus basse, et les laisser écouler. Souvent elles ont déposé en une seule fois trois ou quatre pouces d'un excellent limon; l'on répète cette opération aussi souvent qu'on le peut dans l'an-

née, et l'on continue pendant trois ou quatre ans, au bout desquels le terrain est presque toujours assez élevé, pour que, même dans le tems des inondations, la rivière ne se gonfle plus de manière à pouvoir y entrer, ou du moins à y porter tant d'eau, qu'il vaille la peine de la faire déposer. En arrivant à ce terme, il devient également inutile et impossible de continuer. Dès que la plaine s'est élevée au-dessus du lit ordinaire de la rivière, celle-ci au lieu de la rendre marécageuse reçoit désormais ses écoulemens. La fertilité du terrain déposé par les *comblées* est presque incroyable ; une de celles de mon voisinage que l'on semait il y a deux ans pour la première fois, avec cinq sacs de bled en produisit cent vingt-cinq.

Pour pouvoir faire une comblée, il faut que l'on ait dans son voisinage une rivière dont le limon soit fertile, car il y en a quelques-unes qui ne roulent que du gravier ou du sable; il faut que cette rivière ait assez de pente, ou que l'on possède un assez long espace de son cours, pour qu'elle puisse recevoir,

par l'écluse la plus basse, les eaux qu'on lui aura fait épancher par l'écluse la plus élevée. Il faut enfin que l'on ait assez de courage et des capitaux assez considérables, pour entreprendre une dépense qui semble plus faite pour un Prince que pour un particulier. La digue qui entoure la dernière comblée qu'ait fait le marquis Ferroni près de Bellavista, a près de trois milles de circuit. Son épaisseur est assez grande pour que le chemin qui en fait le tour ait pu être tracé à son sommet, et qu'on l'ait ombragé de chaque côté par des peupliers plantés sur ses bords : on laissera subsister cette digue après que la comblée sera terminée, pour produire du bois de charpente. Il est vrai qu'on n'est pas obligé de les faire si vastes ; il est même incertain s'il convient mieux d'élever un seul grand enclos ou plusieurs petits ; dans les grandes comblées on a proportionnellement une digue moins longue à construire, parce que le rapport du contour à la superficie est d'autant plus petit, que celle-ci est plus grande : dans les petites au contraire, l'on n'est obligé de donner

aux

aux digues ni autant d'élévation, ni autant d'épaisseur, le poids des eaux qu'elles doivent soutenir étant moins considérable.

Les plus belles comblées de la Toscane sont, 1°. celles du Val di Chiana, qui ont rendu cette province marécageuse la plus fertile de tout l'Etat : elles ont été entreprises pour la plupart sous la direction de l'ordre chevaleresque de Saint-Etienne. 2°. Celles de la plaine de Pise qui sont l'ouvrage d'un couvent de chartreux, ou plutôt de son économe, à qui son empire sur les eaux a procuré le surnom de Neptune ; 3°. enfin celles du marquis Ferroni dans le Val de Nievole, près du marais de Fucecchio.

§. III. *Arrosemens.*

L'étude et les progrès de l'hydraulique sont intimément liés en Italie, avec ceux de l'agriculture ; il a fallu mettre à profit toutes ses ressources, pour donner un écoulement à des plaines qui n'ont presque aucune pente, pour empêcher les fleuves de s'épancher lorsque leur embouchure paraissait devoir

être plus élevée que leur cours intermédiaire, pour dessécher des marais situés au-dessous du niveau des eaux, enfin pour forcer les rivières à élever le terrain qu'elles ruinaient. Mais les Italiens n'ont pas montré moins d'industrie et d'intelligence dans la conduite de ces eaux pour les arrosemens. L'art de les maîtriser et de les diriger à volonté, les frais immenses et les travaux magnifiques consacrés à ce but, l'économie de la pente du terrain, ont été portés par eux à un point de perfection digne d'exciter l'admiration des étrangers.

Pour arroser les terres, il est nécessaire d'ouvrir deux grands canaux qui se ramifient en une infinité de petits ; le fossé d'arrosement, en Italien *la gora*, qui reçoit les eaux de la rivière à l'endroit le plus élevé, et les conduisant avec le moins de pente possible, les maintient beaucoup plus hautes qu'elle, et les fait parvenir sur les terres qui la dominent, pour y répandre la fertilité ; et le fossé d'écoulement, *lo scolo*, qui, creusé au-dessous des terres hautes, reçoit les eaux superflues, soit des pluies, soit des

arrosemens, les empêche de croupir sur le terrain, et les reconduit à la rivière dans la partie la plus basse de son lit. Le point principal dans l'art des arrosemens, c'est de maintenir les eaux du premier fossé aussi hautes que peut le permettre le niveau du point de la rivière d'où elles sont sorties; et de creuser le second aussi bas que cela peut s'accorder avec la pente qui lui est nécessaire pour que les eaux n'y croupissent pas, et avec le niveau de la rivière à l'endroit où elle doit les recevoir. Cette attention est nécessaire, parce que la pente de la plaine est si peu considérable, qu'il faut la ménager avec l'économie la plus scrupuleuse, et ne pas en perdre un seul pouce inutilement.

Afin qu'il y ait autant de différence que possible entre la hauteur du lit de la rivière, là où l'on en prend les eaux, et sa hauteur à l'endroit où on les lui rend, on ouvre souvent le canal d'arrosement dans la montagne, où la pente de la rivière est considérable. La saignée faite à la Pescia, est à plus de six milles au-dessus de la plaine, et pendant tout

cet espace de chemin, les eaux se promènent dans la *Gora*, fort au-dessus du niveau du fond de la vallée qu'elles doivent arroser; mais il est vrai que les fraix considérables qu'exige cette grande élévation des eaux, n'ont pas été faits en vue de l'agriculture; l'on a élevé la *Gora* autant que possible, pour lui procurer un plus grand nombre de chûtes, et fabriquer à chacune de ces chûtes autant de moulins qu'elles fassent mouvoir. Les eaux qui doivent arroser la plaine de Pescia ont fait tourner, avant que d'y arriver, plus de vingt papéteries, et un nombre considérable de moulins à blé, de pressoirs d'huile, et de fileries de soie, ensorte que la dernière chûte au-dessous de la ville, les ramène au niveau du lit de la rivière dans le même endroit.

Les travaux nécessaires pour conduire le canal d'arrosement à mi-côte de la montagne sont fort considérables, la pente de cette montagne est quelquefois si rapide, que l'on n'a pu prendre sur elle la largeur du canal, ensorte qu'il a fallu non-seulement l'élever en maçonnerie au lieu de le creuser, mais en-

core le supporter par un mur, qui dans un espace de deux cents pas, a vingt pieds de hauteur pour le moins. Dans un autre endroit, le canal est soutenu par des arcades à dix ou douze pieds au-dessus de la terre, comme un aqueduc romain. Ces beaux travaux montrent ce que l'on peut faire pour maîtriser les eaux, mais il est rare que l'agriculture en exige de semblables.

Des trois canaux d'arrosement qui sont aux environs de Pescia, chacun contient habituellement trois pieds environ d'eau courante : pour les maintenir pleins, on laisse à sec pendant l'été les deux rivières; et comme deux canaux partent de là même, l'un à droite et l'autre à gauche, l'on est obligé souvent de ne faire couler l'eau qu'alternativement dans l'un puis dans l'autre.

Le canal est renfermé entre deux petits murs qui ne s'élèvent que d'un pied au-dessus de terre; il est coupé d'écluses d'espace en espace. Ces écluses sont basses et forcent l'eau à s'élever pour passer par-dessus, tandis qu'une partie en est chassée dans les ruisselets qui s'ouvrent à côté de chaque

écluse, et qui la conduisent dans les terres. Le propriétaire reçoit l'eau qui lui parvient ainsi dans un fossé peu profond, creusé dans la partie la plus élevée de son domaine; et pour la faire arriver au niveau des champs, il l'arrête de nouveau avec des écluses. Comme chaque champ est séparé des autres par un fossé, on la fait passer de l'un à l'autre sur des petits ponts de pierre, ou dans des canaux de bois. L'eau entre dans les champs par le point le plus élevé; comme ils sont divisés en platebandes de trois ou quatre pieds de largeur, on fait passer l'eau successivement dans chacune des rigoles qui séparent les platebandes; et comme il n'y a que fort peu, ou souvent point de pente, elle s'y avance très-lentement, et la terre altérée boit, à mesure que l'eau coule, toute celle qu'elle peut contenir, jusqu'à-ce qu'elle en soit complettement pénétrée; au point que celui qui croirait marcher sur le sec au milieu de ces platebandes, s'y enfoncerait souvent jusqu'à mi-jambe. Si l'eau court trop vîte dans la rigole parce qu'il y a trop de pente, on l'arrête avec quelques pellées de

terre, pour qu'elle ait le tems de bien pénétrer le terrain : lorsque la pente au contraire vient à manquer, la hauteur de l'eau par derrière et son mouvement, suffisent à pousser celle qui est devant. Il ne peut arriver qu'elle s'arrête dans la rigole, que dans le cas où le paysan a eu la gaucherie de vouloir l'envoyer contre la pente, n'ayant pas bien étudié le niveau de son champ lors de l'écoulement des pluies, ou n'ayant pas remédié à ses petites irrégularités par un bon labourage ; encore cette bévue ne peut-elle avoir lieu que la première année qu'il a acquis un filet d'eau.

Cette maniere d'arroser abreuve abondamment et pour long-tems les racines des plantes, et la croûte séche qui recouvre le terrain du milieu des platebandes, les préserve d'une trop forte évaporation ; mais lorsqu'on veut arroser des semis, ou de jeunes plantes, qui demandent que toute la surface du terrain soit mouillée, le jardinier se place dans la rigole avec une large cuiller de bois à la main, et fouettant l'eau de droite et de gauche, à mesure qu'elle coule vers lui, il

la répand également, rapidement, et très-abondamment, sur les platebandes environnantes.

§. IV. *Ecoulement des eaux.*

Toutes les fois que les eaux qui abreuvent un terrain n'ont pas un écoulement prompt et facile, les racines qui y sont renfermées doivent pourrir. On l'éprouve chaque jour pour les plantes qu'on élève dans des vases, et l'on ne l'éprouve pas moins dans les jardins et les champs. Il faut donc que tous les terrains que l'on arrose s'essuyent au moyen des fossés qui les coupent, que dans ces fossés l'eau ne croupisse jamais, et que le canal d'écoulement soit toujours ouvert pour la recevoir et l'emporter rapidement. Les *gores* élevées au-dessus du terrain, et toutes les pratiques de l'arrosement, auraient, de même que les digues des rivières, l'effet de rendre les plaines marécageuses, si les fossés d'écoulement ne recevaient pas l'eau qui suinte au travers des murs du canal, ainsi que celle qui surabonde après l'arrosement, et que rendent les terres en s'essuyant; et si la pente de tous ces fossés n'était

assez rapide pour les empêcher de croupir dans le voisinage.

Lorsque le terrain permet de faire faire une chûte au fossé d'arrosement, immédiatement après l'écluse où l'on a pris les eaux; ce même fossé peut faire les deux fonctions, donner l'eau au niveau des champs dans sa partie la plus haute, et recevoir celle du fond des fossés qui les coupent, après sa chûte. De cette manière, l'on met à profit le terrain qu'aurait occupé le canal d'écoulement. Mais l'on est obligé de creuser un fossé qui ne soit destiné qu'à ce seul usage, lorsque la pente venant à manquer, il faut ménager avec économie celle des eaux que l'on veut conduire. En général, l'on voit que pour pouvoir arroser, il faut être maître d'une déclivité assez considérable; cependant cette pente n'est pas sensible à l'œil, et l'on croirait toute la plaine de niveau; ce qui vient sur-tout de ce que chaque champ, et souvent chaque héritage, est en effet nivelé; l'on rencontre ensuite des champs plus bas que les autres; mais comme ils s'abaissent irrégulièrement, on attribue cette inégalité au hasard,

ou à la plus grande ou moindre profondeur des fossés, et non à la déclivité du terrain.

Cependant comme l'on avance dans la plaine, cette pente manque tout-à-fait, et dès-lors l'arrosement devient impossible. Les eaux doivent couler au fond des fossés, et l'on ne peut les forcer à s'élever d'elles-mêmes au niveau des terres. On peut à la vérité les y porter à force de bras; pour le faire, le laboureur se sert d'un seau emmanché, avec lequel il puise l'eau du fossé voisin, et la reverse dans la rigole à côté de lui. Cet ouvrage se fait passablement vîte, et l'eau court presqu'aussi rapidement que si elle venait d'elle-même. Jamais on ne la porte comme chez nous, avec des arrosoirs, ils humectent trop légérement la terre; après deux heures de soleil, tout le fruit de l'arrosement serait perdu.

L'on ne creuse point non plus de mares ou de carpières pour conserver les eaux des pluies : elles ne se maintiendraient pas tout l'été, et il y aurait lieu de craindre que leur desséchement causé par le soleil n'empoisonnât l'air. Mais dans quelques plaines qui possédent beaucoup de sources vives, comme

celle de Pise et celle du Val-d'Elsa, l'on creuse de larges puits, dans lesquels on établit une *puiserande* (1) que l'on fait tourner par un cheval. Les sources sont en général si abondantes dans les plaines, que de pareilles puiserandes ne donnent guère moins d'eau qu'un ruisseau.

C'est sans doute à cause de la grande quantité d'eau que l'on donne aux plantes, qu'il n'y a pas d'inconvénient à les arroser par la plus forte chaleur; les jardiniers la mettent dans leurs terres à toute heure, soit de jour, soit de nuit, et n'en éprouvent jamais de mauvais effets. Leur usage est d'arroser leurs herbages tous les huit jours, à l'exception des semis, et sur-tout des petits oignons, qui demandent l'eau toutes les vingt-quatre heures. Ils arrosent aussi les terrains qu'ils veulent labourer lorsqu'ils sont fort secs, et il faut ensuite qu'ils les laissent essuyer deux ou trois jours avant que d'y mettre la béche.

Autant que j'ai pu le mesurer, la plaine arrosée de Pescia a de quatre à huit cents

(1) Machine à rouage destinée à puiser et élever les eaux, fort connue dans quelques départemens.

pas de largeur, et quatre à cinq milles de longueur; presque toute cette étendue de terrain est en jardins, la ville de Pescia fournissant *d'hortolages* (1) près du quart de la Toscane, et en envoyant sur-tout beaucoup aux deux grandes villes de Florence et de Livourne. Les environs de Luques sont aussi cultivés en potagers, aussi loin que peuvent s'étendre les arrosemens, ainsi qu'une petite partie de la plaine de Pistoia. En général, il n'y a presque pas en Toscane de terrain susceptible d'être arrosé, qui soit destiné à la grande culture; le jardinage s'en empare toujours, et en chasse le blé et les fourages. (2)

---

(1) Ce mot si nécessaire à l'art des jardins, fût-il provincial, mérite d'être conservé. *Dict. de Trévoux.*

(2) En voyant les canaux d'arrosement de la Toscane, j'ai mille fois regretté que l'on ne tirât pas plus de parti des jolies rivières et des beaux fleuves qui arrosent le bassin de Genève. La rivière de Pescia qui fait la richesse de la ville, n'est pas plus considérable que le Foron, la Lancy, ou tant d'autres ruisseaux que nous laissons s'échapper au fond de leur lit, et au bas des coteaux qu'ils pourraient fertiliser. Quels trésors ne payeraient pas les villes d'Italie pour

§. V. *Jardinage.*

A la réserve des arrosemens, ce n'est pas en Italie qu'il faut aller étudier l'art du jardinage ; cependant l'économie en est bien entendue, le terrain n'est jamais laissé oisif, et l'on sait entretenir et augmenter sa ferti-

---

avoir des ruisseaux semblables, qui dès qu'ils ne tariraient pas en été, seraient décorés du nom de *fleuves*? Quels avantages n'avons-nous pas encore à Genève, trouvant partout une pente surabondante, et étant assurés d'un écoulement facile? Les fraix que nous occasionneraient ces canaux, bien qu'augmentés par l'irrégularité de notre terrain, n'égaleraient pas cependant ceux auxquels les Italiens se sont soumis lorsqu'ils les ont dérivés des montagnes; il faudrait quelquefois à la vérité élever des aqueducs pour traverser un bassin sans y descendre, mais d'autre part un simple fossé suffirait le plus souvent pour contenir l'eau sans mur de part ni d'autre. Quand encore il faudrait faire quelques fraix de plus, la culture des prairies, que nous entendons mieux qu'eux, nous en dédommagerait aussi plus amplement. Il semble même possible de tirer du Rhône et de l'Arve des canaux qui porteraient à plusieurs lieues de distance la fertilité sur nos plaines les plus arides. N'en pour-

lité; mais ce n'est pas là qu'il faut chercher ni les soins délicats des couches, ni l'art de varier les espèces, de s'assortir et de se tenir pourvu pendant toute l'année des légumes les plus recherchés: les épinards, les pois, les fèves, les laitues, les concombres, les melons, dont nous prolongeons si fort la

---

rait-on pas ouvrir un dès le pont d'Etrambières, qui passant au pied de Salève, arroserait une partie du bailliage de Ternier; un autre vers Champel qui traverserait une grande portion du territoire de Genève, et arrivant finalement au milieu de Plainpalais, suppléerait avantageusement à toutes les *puiserandes* des jardins? Enfin, serait-il impossible d'élever les eaux du Rhône jusques sur les plaines de Saint-George et de Chatelaine?

Il faut convenir cependant que l'eau d'un canal n'étant pas pressée comme celle d'un grand fleuve, par un poids et une masse considérable, en deviendrait presque stagnante, si l'on diminuait encore de sa pente. L'on donne à la plupart des canaux de Pescia une déclivité plus grande que ne l'est celle du Rhône: elle arrive souvent à un pied sur cent. Une si grande pente n'est point nécessaire; j'ai vu dans le Milanez et particulièrement aux *Castellanze*, des canaux n'en

durée ne se trouvent à Pescia que pendant une courte saison, on sème chaque espèce tout à la fois, et elle finit toute ensemble : on ne connaît que trois ou quatre variétés de choux, pas davantage de haricots et une seule espèce de pois ; la poirée à carde, le panais, le salsifix, la scorsonère, le pourpier, le chervil, l'oseille, la ciboule, l'échalotte, le topinamboux, sont inconnus, et l'on n'y cultive que je sache aucune plante que nous ne possédions pas, à la

---

avoir qu'un sur cinq cent. Mais il est toujours vrai que plus elle est considérable, plus le mouvement est rapide, et plus il passe d'eau dans le même canal.

Une fois qu'un canal d'arrosement serait parvenu sur la partie la plus élevée de nos plaines, il pourrait être continué pendant plusieurs lieues, et divisé en mille rameaux. Dès lors tous les détours que l'on croirait devoir lui faire faire pour conserver son élévation et éviter le fond des vallées, ne devraient plus effrayer; car plus ces détours seraient longs, plus ils seraient avantageux aux campagnes. Chaque propriétaire se trouverait trop heureux d'avoir de l'eau à souhait, pourvu qu'il se chargeât de creuser la partie du canal qui traverserait ses terres.

réserve du melon d'eau ou *cocomero*, qui ne convient peut-être pas à notre climat, mais qui, cependant n'est pas inconnu à Genève.

Le melon d'eau ou pastèque, *Cucumis anguria*, Lin. se sème au commencement d'avril : après qu'on en a fait germer les graines pendant deux ou trois jours sous le fumier, on ouvre dans un champ à la distance de cinq ou six pieds, des trous ronds de dix-huit pouces de diamètre que l'on remplit à-peu-près d'engrais, et que l'on recouvre légèrement de bon terrain ; l'on y enfonce avec le doigt ces graines en assez grand nombre ; mais lorsqu'elles sont bien levées, et qu'elles ont échappé aux premiers dangers des vers et des limaçons, on n'en laisse que deux ou trois tout au plus. L'on taille la plante lors de la floraison, comme aussi quand le fruit vient à nouer, de la même manière que les melons. Les pastèques les plus grosses et les plus distinguées croissent dans les plaines les plus profondes et les plus riches, où l'on ne les arrose jamais ; l'humidité qu'exhale le terrain suffisant cependant pour les faire grossir démesurément

surément ensorte qu'elles viennent à peser cinquante ou soixante livres: dans les terrains moins riches on les arrose comme le reste de l'hortolage, mais elles ne sont jamais ni si bonnes ni si grosses. Il semble que cette plante croissant toute entière dans un terrain artificiel devrait être peu délicate sur le choix de celui du champ où elle est semée; aucune cependant n'y est plus sensible, tout l'art des jardiniers ne peut imiter ce que la nature fait d'elle-même à Santa-Maria à Monte et à Pistoia. Loin qu'un habitant de la colline puisse réussir à s'en procurer, il s'en faut de beaucoup que tous les terrains propres au jardinage conviennent au melon d'eau. Il semble au reste que la terre est plus indocile en Toscane qu'à Genève, la culture du melon ordinaire n'y demande pas moins de choix que celle de la pastéque, tandis que chez nous il s'accommode également de tous les jardins.

La chair du melon d'eau ressemble à une glace à s'y méprendre, elle est sucrée, rafraîchissante et se fond dans la bouche. Cet

excellent fruit fait les délices des Italiens pendant tout le mois d'août.

La chaleur du climat et la bonté du terrain permettent en Toscane de planter tous les jardins d'arbres fruitiers à plein vent, et de mûriers, ce qui leur donne l'apparence des plus beaux vergers. Une seule circonstance empoisonne les délices de ces charmans jardins, c'est la qualité et la puanteur du fumier qui les fertilise ; ils n'en reçoivent jamais d'autre que celui des latrines : les jardiniers le vont chercher avec empressement dans les villes, et le payent à un prix considérable. Les plus riches fabriquent de vastes citernes en maçonnerie, voûtées, dans lesquelles ils le laissent macérer plusieurs mois, avec deux ou trois fois son volume d'eau : les autres se contentent d'une large fosse, où ils le déposent également dans l'eau. Lorsque le moment de s'en servir est venu, les jardiniers le portent dans de larges hottes de bois ou *brandes* au milieu de leur potager, et avec de grandes cuillers, ils le répandent à droite et à gauche, et en arrosent le terrain : quoiqu'ils fument en général la terre

avant de l'ensemencer, ou d'y planter quelque chose, cependant ce sont sur-tout les semis et les herbages déjà transplantés qu'ils arrosent de cette manière, et particulièrement les oignons, les choux, et celles des plantes potagères qui doivent acquerir le plus de volume. Comme ils les fument ainsi tous les quinze jours, toutes ces plantes arrivent très-vîte à une grosseur démesurée; cette sorte d'engrais ne leur communique aucun goût désagréable, et l'on oublie bientôt sa qualité; les oignons mêmes qui passent pour si délicats sur le choix et l'odeur du terrain surpassent également en bonté comme en beauté les meilleurs qu'on ait jamais vus à Genève.

La puanteur de ce fumier est excessive le premier jour après qu'on l'a répandu, le second elle se dissipe déjà, et le troisième l'on ne sent plus rien. Les jardiniers ne se plaignent pas qu'elle nuise jamais à leur santé; en effet on voit peu de maladies parmi eux.

§. VI. *Champs.*

Malgré la grande supériorité de valeur des terres arrosables et des potagers, le reste de la plaine du Val de Nievole mérite encore d'être compté parmi les sols les plus fertiles de la Toscane; l'œil du cultivateur est cependant étonné en la parcourant, de n'y voir ni prés, ni pâturages, ni presque aucune récolte destinée à la nourriture du bétail.

Mais il ne peut s'arrêter sur cette idée, son attention est entraînée, son admiration est commandée par le tableau d'abondance que la campagne étale autour de lui, par l'étonnante variété de productions et de récoltes qui frappe ses yeux de toutes parts. En quelque lieu qu'il s'arrête, sur quelque métairie qu'il porte ses regards, il voit tout ensemble devant lui, la vigne qui élégamment suspendue en contr'espalier autour de chaque champ, l'environne de ses festons; les peupliers rapprochés les uns des autres, qui lui prêtent l'appui de leurs troncs, et dont les cimes s'élèvent au-dessus d'elles; l'herbe qui croît au pied de ces élégans

contr'espaliers, et qui gazonne les bords des nombreux fossés destinés à l'écoulement des eaux ; les mûriers qui plantés sur deux lignes au milieu des champs, et à une distance assez grande pour ne pas les offusquer de leur ombre, dominent les moissons ; les arbres fruitiers qui çà et là sont entremêlés aux peupliers et à la vigne ; les bleds de Turquie qui s'élevant à six ou huit pieds au-dessus de terre, entourent leurs magnifiques épis de la plus riche verdure ; les trefles annuels dont les fleurs incarnates se penchent sur leur épais feuillage ; les lupins dont le coup-d'œil noirâtre et l'abondante végétation, contraste avec la souplesse, l'élégance et la légéreté des seigles non moins vigoureux qu'eux, et qui s'élèvent au-dessus de la tête des moissonneurs ; enfin les bleds, dont les longs épis dorés sont agités par les vents, et rappellent par leurs ondulations le doux mouvement des vagues d'un beau lac.

L'écoulement des eaux est un objet si essentiel pour le cultivateur italien, que sa première pensée en défrichant, doit être celle de l'assurer, et de prévenir les désastres

d'une inondation. Lorsque sa ferme est située dans la plaine, il doit s'étudier sur-tout à ce que ses champs parfaitement de niveau, ne forment de bassin nulle part, et à ce que les fossés qui les entourent soient assez rapprochés pour que dans les plus grandes pluies ils ne se remplissent pas au point de déborder.

Les Toscans donnent en général à leurs champs la forme d'un long parallellogramme, de cent pieds de largeur, et de quatre à cinq cents de longueur; un fossé planté de chaque part de peupliers et de vigne les entoure; deux files de mûriers les traversent dans leur longueur. Mais, lorsque quelque irrégularité dans le terrain les empêche d'en dresser une pareille étendue sur un seul niveau, ils enferment deux ou trois champs, qu'ils séparent par autant de fossés, et dont chacun doit être nivellé à la hauteur dont il est susceptible. Entrons dans ces champs qui nous présentent tant de produits divers, et reprenons séparément chacun de ceux qui nous ont frappés à la première vûe.

§. VII. *Peupliers.*

Les peupliers qui entourent les champs, et qui outre le support qu'ils donnent à la vigne, doivent fournir du bois au paysan, et de la feuillée au bétail, sont émondés tous les deux ou trois ans en automne ou en hiver. Leurs branches sont alors autant de petites perches de douze ou quinze pieds de hauteur, que les habitans de la plaine vendent à ceux des collines pour soutenir les vignes, à raison de dix ou douze livres le cent. Le petit bois est gardé pour le chauffage de la maison, et la feuille quand il y en a encore est donnée aux génisses; quelques paysans industrieux la cueillent chaque année ainsi que celle de la vigne d'abord après la vendange; mais heureusement que cet usage n'est pas général, car il donne à la campagne l'air de désolation le plus triste, et avance l'hiver de deux mois. Le docteur Smith a écrit dans son voyage d'Italie, qu'on y connaissait l'art de conserver les feuilles de peuplier, de manière à en faire un fourrage d'hiver agréable au bétail. Cet art n'est pas pratiqué en Toscane,

l'on y fait manger la feuillée à mesure qu'elle est cueillie.

L'on ne laisse pas vieillir les peupliers qui supportent la vigne, ils occuperaient trop de place et donneraient trop d'ombre ; quoiqu'on n'en fasse pas de coupe régulière, ils ne durent cependant guère plus de vingt ans. D'autre part les fréquentes tailles qu'ils éprouvent mettent obstacle à leur accroissement.

C'est le tronc des peupliers et non pas leur branchage qui doit servir d'appui à la vigne dans le Val de Nievole ; ces troncs parallèles et rapprochés les uns des autres, présentent l'apparence et les avantages d'un contr'espalier.

§. VIII. *Vignes de la Plaine.*

La vigne, lorsqu'elle croît dans la plaine, compense par l'extrême vigueur de sa végétation, la mauvaise qualité de ses raisins et de son vin ; les rameaux de l'année ou les coursons acquièrent chaque été une longueur de quinze ou vingt pieds. Le paysan

de la plaine en taillant la vigne fait choix de huit ou douze rameaux semblables, les plus rapprochés du tronc ou des branches mères. Pour s'épargner de la peine en les liant il les unit deux par deux : autant qu'il est possible il en choisit deux à droite et deux à gauche, à quatre ou six pieds de terre; deux autres paires à huit ou dix pieds, et deux autres à douze ou quatorze, si le vieux bois de sa vigne s'élève assez haut pour cela; il taille avec la serpe tout le reste, rez au-dessus des branches qu'il a réservé; prenant ensuite à la main chacun de ces coursons l'un après l'autre, il les nettoye dans toute leur longueur, enlevant avec la serpe à ras de l'œil, toutes les queues des feuilles, toutes les vrilles ou fils de la vigne, et toutes les branches latérales qu'elle a poussé à la seconde sève; il conserve au courson toute la longueur possible, et n'en coupe que l'extrémité qui n'a pas été bien aoûtée; il les tresse ensuite ou les unit deux par deux, les lie avec un osier au tronc de peuplier le plus voisin, puis leur faisant faire un coude peu au-dessus

de cette ligature, il les ramène par la diagonale la pointe contre terre en les éloignant du sep. Il les lie ensuite avec un osier à chacun des troncs de peuplier sur lesquels il les fait passer ; les branches supérieures sont tirées parallellement aux inférieures, et celles des seps voisins se croisent avec les leurs. *Voyez planche* I *fig.* I.

Cette manière de tailler et de lier la vigne de la plaine, est particulière au Val de Nievole, ailleurs on la marie à l'ormeau, et on la fait pendre en guirlandes au lieu de la palisser en contr'espalier. Le vigneron fait ensorte que le collet de la vigne arrive et repose sur le collet de l'ormeau, sur l'endroit où finit le tronc et où se fait la séparation des branches. Il choisit de même huit ou douze coursons fort longs et plus rapprochés du vieux bois que possible ; il les nettoie de la même manière, et coupe de même le bout du rameau dont la couleur jaunâtre indique qu'il n'a pas eu le tems de s'aoûter ; il en tresse deux ou trois ensemble, puis les tirant horizontalement d'un

arbre à l'autre, il les unit à égale distance de tous deux. *V. pl.* 1 *fig.* 2.

De pareils festons ne peuvent guère être suspendus qu'entre deux arbres, et c'est ainsi qu'on les voit dans tout le Val d'Arno, et dans toute la plaine de Fucecchio; mais les Luquois ont imaginé de plus de planter au-dedans des champs, à quinze pieds de distance environ du fossé et des ormeaux, un pieu, contre lequel ils tirent d'autres festons de vigne des deux arbres les plus voisins; cette ligne de pieux liés aux ormeaux par des cordes de sarment donne un air fort extraordinaire à leurs campagnes.

On préfère l'érable à l'ormeau pour soutenir la vigne, et cependant on ne plante guère que le dernier parce qu'il est beaucoup plus commun. De bons agriculteurs m'ont assuré que les arbres fruitiers, et sur-tout le poirier, le pommier et le prunier valaient mieux que l'un et que l'autre, et nuisaient moins par leurs racines soit à la vigne, soit aux champs voisins.

Il n'est pas facile de décider à laquelle de ces deux manières de soutenir la vigne

dans la plaine on doit donner la préférence ; l'une et l'autre produit également une quantité prodigieuse de raisins, l'une et l'autre est pleine d'élégance et de graces, mais l'une et l'autre donne un vin détestable, et préjudicie quelque peu aux semences par son ombrage et ses racines. Si le vin de la plaine de Pescia est plus mauvais encore que celui de la plaine de Florence, cette différence vient probablement de ce que la première est plus humide encore que l'autre, et non de la diversité de culture.

La taille de la vigne peut se faire sans inconvénient pendant tout l'hiver à tems perdu ; cependant la plupart des paysans attendent le mois de mars pour s'y mettre, à moins qu'ils n'ayent besoin de bois, et qu'ils ne la commencent plutôt pour avoir des sarmens à brûler.

§. IX. *Mûriers.*

Les mûriers qui occupent le milieu des champs sont traités différemment dans le Val

de Nievole que dans le reste de la Toscane; tous les ans au mois de juin à mesure que les vers à soie ont besoin de la feuille, on les couronne, en coupant absolument toutes les branches, et ne laissant que le tronc et des têtes de saule. L'on sait qu'à Genève en France, et même à Florence, et dans tout le reste de la Toscane, l'on effeuille les mûriers, sans leur enlever leurs branches, en promenant la main le long de chaque rameau, et entraînant souvent avec la feuille, les yeux qui doivent s'ouvrir l'année suivante, et des morceaux d'écorce qui laissent l'arbre cicatrisé. La méthode de Pescia présente de grands avantages, elle convient mieux au champ qui porte le mûrier, qui restant absolument découvert profite davantage du soleil; elle est plus commode et moins dangereuse pour l'homme qui fait la cueillette, elle fatigue moins le mûrier lui-même, auquel on ne laisse pas des branches et des bourgeons à nourrir, dans l'état d'inanition où l'a réduit la privation de ses feuilles, et lorsqu'il a tant de pertes à réparer. Un coup-d'œil suffit pour s'en con-

vaincre ; tandis que les branches qui repoussent sur le tronc un mois après la taille annoncent la plus grande vigueur, et que leurs feuilles sont larges et pleines de sève, les boutons des mûriers effeuillés ne se développent qu'à demi, ils sont jaunes et rabougris, et l'arbre conserve toute l'année l'apparence d'un malade. D'autre part cependant la grande vigueur de végétation de ces mûriers que l'on maintient toujours jeunes, ne convient pas aux vers à soie, les feuilles sont trop aqueuses et trop pleines de sève ; celles des mûriers de Florence qui sont sèches, maigres et coriaces, leur procurent une soie beaucoup meilleure, dont les cocons se vendent trois ou quatre pour cent de plus que ceux de Pescia.

Les mûriers du Val de Nievole repoussent pendant l'été des branches qui ont trois ou quatre pieds de longueur, et qui doivent porter la feuille et être abattues l'année suivante. Un gros mûrier peut donner jusqu'à cinq ou six quintaux de feuilles dont le prix moyen est de cinq livres le cent. Mais il y a peu de récoltes plus incertaines, outre

que celle-ci dépend de la pousse de l'année précédente, les vents froids ou la nielle l'endommagent souvent; lorsqu'elle a souffert d'une ou d'autre manière on en tire un fort mauvais augure pour les autres récoltes, parce que l'époque de son accroissement principal se combine avec celle de la floraison de la vigne, de l'olivier et du bled. L'on a remarqué aussi que les lupins semés dans le même champ communiquent aux feuilles de mûrier leur amertume, ensorte que les vers à soie ne les veulent pas manger, ou que s'ils les mangent ils en meurent.

La culture du mûrier et l'éducation du ver à soye, sont un objet de la plus grande importance pour la Toscane. Dans le seul Val de Nievole, ces derniers consomment année commune, huit millions de livres pesant de feuilles de mûrier, et produisent quatre cents mille livres de cocons. Le capital en circulation de cette manufacture arrive à peu-près à 122,000 écus Florentins; elle produit annuellement 37,600 livres d'organsin, et 40,000 liv. de fleuret, qui avant d'être envoyés à Florence pour y être travaillés par

d'autres mains, ont déjà exigé pour leur préparation dans le Val de Nievole, 458,400 journées de travail. (1)

Mais la manufacture de soie est depuis long-tems en décadence; les paysans continuent d'élever des vers à soie, uniquement parce qu'ils ne peuvent se déterminer ni à renoncer à leurs vieilles habitudes, ni à substituer des arbres fruitiers à leurs mûriers: cependant depuis plusieurs années, le profit ne paye pas à beaucoup près leur travail, lors même qu'il ne leur arrive pas de malheur, et bien qu'ils mettent en ligne de compte la litière des vers à soie, qui fait un fort bon fumier; mais ces vers sont sujets à tant de maladies et d'accidens, la moindre négligence leur est si fatale; l'échauffement de la litière, les rats, les poules, la pluie,

(1) Les calculs dont ces faits sont les résultats, se trouvent dans un mémoire que j'adressa, iil y a un an, à l'Académie des Géorgifiles de Florence, sur les moyens de secourir les manufactures: comme la principale d'entr'elles est celle de soie, je fus obligé d'en étudier et d'en exposer tous les détails.

les tonnerres sont funestes à un si grand nombre, que le paysan peut s'estimer heureux lorsque sur quatre années, il a su trois fois les amener à bon port. Les cocons se vendaient autrefois 35 à 40 sols la livre, ils sont tombés depuis plusieurs années, à 24 ou 25 sols ; et dans le même tems, toutes les denrées ont doublé de valeur.

La culture du mûrier à Pescia, n'intéresse pas seulement l'économie rurale, elle peut aussi réveiller la curiosité d'un antiquaire, comme décelant encore la trace des premiers pas que fit la manufacture de soie lors de son introduction en Europe. L'on sait que le mûrier et le ver à soie, furent apportés de la Chine en Grèce, vers le commencement du sixième siècle, et sous le règne de Justinien (A. C. 527-561) : à cette époque les Latins, bien loin de pouvoir embrasser une nouvelle branche d'industrie, étaient incapables de suffire au maintien de celles qu'avaient cultivé leurs ancêtres. Aussi la soie fut-elle encore près de six siècles, la possession exclusive des Grecs, jusqu'au tems où Roger le conquérant et le premier roi de la Sicile, y trans-

porta tout ensemble, des mûriers et des vers à soie, des paysans pour cultiver les premiers, et des artisans pour mettre à profit le travail des seconds; il avait enlevé les uns et les autres à la Grèce, lors de son expédition contre Manuel Comnène. (A.C. 1146.) Peu d'années après cette expédition, les Luquois et les Pesciatins apprirent à imiter les habitans de la Sicile, et l'on peut les regarder comme les premiers d'entre les Latins qui aient planté le mûrier, et qui aient enseigné au reste de l'Italie et de l'Europe, à travailler la soie. (1)

§. X. *Labourage.*

Malgré la variété des produits de la plaine, la récolte du blé y est considérée comme la principale, et le labourage comme le grand ouvrage du paysan. En effet, la plaine doit fournir du blé non-seulement pour sa con-

(1) Voyez Gibbon. Decline and fall of the Rom. Emp. Ch. XL. et Carlo Denina Rivol. d'Italia. Liv. X. C. XI. Murat. Antich. d'It. Dissertat. XXX. &c.

consommation et pour celle des villes, mais encore pour celle des collines et des montagnes, où la population est très-nombreuse.

La charrue italienne est différente de la nôtre, et n'en est que meilleure; celle de Genève est un coin qui ouvre et déplace la terre avec effort; celle d'Italie est une pelle qui la coupe, la soulève et la renverse sens dessus dessous. Le soc est un fer de lance de la même forme que les bêches en Toscane, et presque de la même grandeur; il a huit à neuf pouces de large, et autant de longueur, il est aiguisé de tous les côtés, de manière à couper horizontalement la terre avec facilité : le coutre est perpendiculaire sur l'angle du soc, et le versoir est placé de plat sur le sep, de manière à faire la continuation du soc, et à glisser sous la motte que celui-ci a soulevée; mais formant une courbe sur le côté opposé à celui du coutre, il sort de la ligne, se tourne et se renverse sens dessus dessous, avec la glèbe qu'il a reçue. L'on sent que le versoir doit être fixe d'un côté, et le coutre de l'autre, à la différence de nos charrues à tourne-oreille, mais cette

construction s'accorde fort bien avec la méthode italienne de labourer et de semer par platebandes. La charrue faite de cette manière rencontre le moins de résistance possible dans l'acte du labourage ; le soc n'éprouve pas plus de difficulté à couper le terrain qu'une béche ordinaire ; au contraire, son mouvement étant continu, il en acquiert plus de force ; le coutre étant vertical, chemine aussi plus facilement que le nôtre, qui est toujours dans une position inclinée. Enfin notre oreille ou versoir, qui n'est qu'une planche perpendiculaire, ne fait que pousser les mottes et agir de même que le soc, comme un coin ; mais le versoir italien reçoit du soc la glèbe toute soulevée et détachée comme un ruban, qu'il ne fait que tourner et renverser sur le côté, sans que son action ajoute rien à la résistance qu'éprouve la charrue.

Outre la grande charrue que je viens de décrire, l'on en connait une autre plus légère et plus petite dans toutes ses dimensions ; le soc est de la même forme que celui de la précédente ; mais le coutre est perpendiculaire au-dessous de l'age, au milieu de la

voie du soc ; et au lieu d'oreilles dont cette charrue est privée, le sep lui-même, qui est large, est façonné en forme de doloire, de manière à renverser la terre également des deux côtés. Avec cette charrue l'on ne laboure pas par platebande, mais par billons : chaque voie de la charrue est assez éloignée de la précédente pour ne la pas remplir, et pour pousser entre les deux sillons le terrain remué, qui s'y amoncèle et y forme un billon. Ce labour serait certainement très-mauvais dans toute terre argilleuse et tenace ; il ne déplacerait pas même entièrement le terrain, et une partie de la glèbe sous le billon, resterait intacte. Mais dans l'excellent terroir des plaines de Toscane, le moindre effort suffit pour diviser et émietter le sol, et les sillons profonds qui restent ouverts après un pareil labourage, présentent plus de surface à l'action du soleil et de l'air. La grande friabilité du terrain dispense encore du travail de croiser les labours, de herser les terres, et de briser les mottes au maillet, opérations qui seraient inutiles ; puisqu'en

général après le premier labour, le champ est aussi ameubli qu'on puisse le désirer.

Il y a beaucoup de variété dans le train des charrues de Toscane; les bœufs sont attelés à l'âge à quelques-unes, d'autres ont un avant-train comme les nôtres; j'en ai vu avec des cornes derrière pour les guider, d'autres en plus grand nombre, n'ont qu'un seul levier plus long et plus incliné, que le bouvier tient d'une main, tandis que de l'autre il guide les bœufs avec l'aiguillon. L'on ne voit jamais dans aucun terrain, plus d'une paire de bœufs attelés à la charrue, souvent même une paire de vaches, et un seul bouvier conduisent tout l'attelage. Sans doute que la facilité et la rapidité de ces labours vient en partie de ce que le terrain est très-friable et fort peu pierreux; mais la forme de la charrue y entre pour beaucoup aussi, ensorte que des six bœufs de la nôtre, il y en a probablement toujours deux, et souvent quatre d'inutiles.

Lorsqu'on se contente de la petite charrue, comme l'on fait plus communément dans le Val de Nievole, tandis que l'autre

est plus en usage dans la plaine de Florence, dans le Siennois, dans le Luquois, et surtout en Lombardie, le laboureur la conduit au milieu de chaque platebande, et la refendant d'un seul trait, pousse le terrain d'un et d'autre côté, vers la rigole de l'année précédente; et en même tems qu'il la comble à peu-près, il forme la rigole qui doit rester ouverte pendant l'année, ensorte que le terrain se trouve alterné, presque selon le système de Mr. Tull, étant une année ensemencé, et servant la suivante de rigole. *Voy. fig. 7.* Les lignes représentent la face du terrain avant le labour, et les points son apparence après le travail. La charrue a passé en *a*, *a*, et refendu chaque platebande; en rejettant également la terre des deux côtés, elle en a formé les deux monticules *b* et *c*, qui remplissent à peu-près l'ancienne rigole *d*. L'on voit que le champ présente après le labourage, alternativement, deux monticules rapprochés l'un de l'autre, puis une rigole: le laboureur fait alors passer la herse, qui est petite et quarrée, sur les deux monticules qu'elle égalise, tandis que la rigole reste in-

tacte, *voy. fig.* 8, et le champ se trouve prêt à être ensemencé. Le semeur répand alors la graine, non à la volée, mais avec les trois premiers doigts de la main, et dans la seule platebande ouverte devant lui, ensuite de quoi des femmes la recouvrent avec la hoüe, reprenant un peu de terre au fond de la rigole, et formant la platebande en dos d'âne. Ces platebandes, qui ont quatre ou cinq pieds de largeur, sont dressées au moyen de la houë, avec la dernière propreté; le champ une fois semé, a tout à fait l'air d'un jardin, et la terre n'en est pas moins ameublie. L'ouvrage qui se fait avec un seul trait de la charrue légère dans les terres très friables, en demande au moins deux quand on employe la grosse, dans les terres plus tenaces; on la fait passer à droite, puis à gauche de chaque rigole; ensorte que les deux monticules soient adossés au milieu d'elle.

Les rigoles qui coupent tous les champs, ne servent pas seulement à l'écoulement des eaux, elles forment encore comme autant de sentiers pour les parcourir et les nettoyer des mauvaises herbes, ce que les paysans

font pendant tout le printems, avec beaucoup de régularité, soit pour l'avantage du grain, soit à cause du besoin qu'ils ont de fourrage. Ces sillons servent aussi à donner entrée à l'air et aux rayons du soleil, et à fortifier ainsi la paille, afin de la mettre en état de résister aux pluies orageuses, et aux coups de vent auxquels on est fort sujet en Italie; malgré cette précaution, ils renversent encore souvent les moissons. Les paysans Luquois, qui sont les plus industrieux de la Toscane, sèment dans ces rigoles de l'avoine pour le bétail, qu'ils coupent au commencement de Mai avec la faucille; peut-être cependant perdent-ils ainsi pour trop économiser, les plus grands avantages de leurs rigoles.

Les paysans du Val de Nievole, du Pistoiais et d'autres districts de la Toscane, ont l'excellente méthode de labourer tous les ans un tiers de leurs champs à la béche, pour ramener à la surface un terrain nouveau, que les labours à la charrue n'effleuraient pas, et pour l'ameublir toujours davantage. La béche en Toscane est faite non pas comme

la nôtre, mais comme notre pelle, à la réserve qu'elle est plus forte et du double plus grande. C'est un fer de lance, mais un peu concave; son manche est deux fois plus long, et un peu moins gros que celui de la nôtre; et le laboureur, au lieu d'appuyer le pied sur le fer, le pose sur une traverse de bois, qui croise le manche à quatre pouces au-dessus. *Voyez figure* 10. La manière de s'en servir est aussi fort différente; à Genève, nous plantons la béche verticalement, à Pescia, l'on coupe le terrain horizontalement, ou du moins en biaisant, ce qui exige que la voie du labour soit beaucoup plus large, et que par conséquent l'on jette la terre un peu plus loin devant soi. Les paysans ont l'art de le faire sans se fatiguer, en appuyant le manche de la béche sur le genou. Cette manière de travailler permet d'aller à une profondeur beaucoup plus considérable. L'on prescrit souvent en France, un labour à deux fers de béche de profondeur; mais cette opération est toujours difficile, tandis que rien n'est plus simple quand on laboure en biaisant; comme il faut de toute manière, remordre

le terrain au-dessous de la première pellée, il n'est pas plus pénible de donner quatre ou cinq coups de béche que d'en donner deux ou trois. Dans la plaine de Pistoia, les labours se font en effet tous les trois ans à profondeur double de l'ordinaire.

§. XI. *Assolemens.*

Les assolemens de la plaine forment peut-être la partie la plus intéressante de l'agriculture toscane; le cours de récolte y dure en général trois ans, et l'on sème cinq fois la terre; ou quatre ans, et alors on la sème sept fois, sans jamais la laisser en jachère. Le voici.

1e. Année, blé, lupins en automne.

2e. Année, blé, en automne raves, treffle, ou autre fourrage.

3e. Année, blé de Turquie, millet, ou sagine.

Ou bien en le faisant durer quatre ans:

1e. Année, blé, en automne haricots, entremêlés de blé de Turquie.

2e. Année, blé, lupins en automne.

3e. Année, blé, fourrage en automne.

4e. Année, blé de Turquie, millet ou sagine.

§. XII. 1re. année. *Culture du blé.*

Nous avons vu le labour qui prépare les terres pour la première année, et les semailles du blé ; comme ces dernières demandent beaucoup plus de tems que les nôtres, cet inconvénient compense peut-être l'économie de la semence, et l'avantage de la recouvrir mieux et plus régulièrement que quand on emploie le semoir, ou qu'on plante le blé. Tant de soins et de longueurs ne conviennent peut-être qu'à l'heureux climat de la Toscane, où l'on peut semer, et où l'on sème en effet les blés d'hiver pendant les trois mois d'octobre, novembre et décembre, et ceux de printems pendant les mois de janvier, février et mars, ensorte que pendant la moitié de l'année, l'on ne discontinue pas de semer du blé.

L'on sème beaucoup de seigle ou plutôt de méteil en Toscane ; les paysans le mettent

dans les terres les plus fertiles, et dans les plus médiocres, les unes, disent-ils, sont trop bonnes pour le blé, et les autres trop mauvaises. Tous les champs que les habitans des collines possèdent à l'entrée des plaines sont en général semés en seigle, de même que tous les potagers, que le jardinier veut reposer ou plutôt dégraisser, ce qu'il fait tous les trois ou quatre ans; les vraies terres à seigle dans lesquelles lui seul peut réussir, sont les sablonneuses, et il y en a beaucoup dans le voisinage des rivières : les bons agriculteurs s'efforcent depuis quelque tems d'exclure le seigle des autres.

L'on connaît en Toscane plusieurs variétés de froment, mais comme les noms qu'elles portent leur ont été donnés par les paysans et varient d'un canton à l'autre, il serait inutile de décrire chaque espèce. En général le froment en Toscane est plus gros, plus rebondi, et plus opaque que le nôtre; c'est aussi sur ces qualités-là qu'on le prise.

Les Toscans sont persuadés que le meilleur de tous les grains croît dans leur pays, et que c'est le seul avec lequel on puisse

faire du bon pain. Aussi les blés étrangers qui leur viennent par la voie de Livourne se vendent-ils quatre ou cinq livres de moins par sac. Le blé d'Egypte qui est presque toujours dévoré par les charansons et mêlé de mauvaises graines, ainsi que le blé de Grèce qui est petit, dur, transparent, étranglé et très-sale, comme les plus communs à Livourne, auront peut-être donné lieu à ce préjugé; mais il y vient aussi des blés de Sicile, de Calabre, de Naples, de Pescara et de Sardaigne, qui sont très-beaux. Il vient encore de Naples et de Pescara des blés durs, *grano duro*, qui sont les seuls propres à faire des pâtes. L'on sème pareillement du blé dur en Toscane pour cette fabrique, l'aliment qu'elle prépare étant d'un usage universel. Il n'y a pas de petite ville qui n'en ait huit ou dix manufactures encore que par-tout on les fasse venir de Pise, où l'on les travaille mieux.

Ce froment ou blé dur ne présente pas à un œil peu exercé de différence sensible d'avec le froment ordinaire; mais son vrai caractère est la dureté; la sienne est si

grande qu'il ne fait que se concasser grossièrement, au lieu de se réduire en farine quand on le passe au moulin. C'est dans cet état qu'on nous l'apporte d'Italie sous le nom de *semola* ou semoule, pour en faire des soupes. La même semoule fait la base des pâtes d'Italie. Par un paitrissage fort pénible, et qui demande un appareil particulier, on unit en deux heures de tems environ cette semoule à une petite quantité d'eau tiède pour en former une pâte sèche ; c'est en général dans le rapport de cinquante livres de cette espèce de farine à vingt livres d'eau. Dès que la pâte est suffisamment liée on la soumet à l'action d'un pressoir, qui par le moyen d'un mécanisme compliqué, emploie une force très-grande à la chasser au travers d'une espèce de crible, duquel elle reçoit la forme qu'on veut lui donner. Les pâtes coupées très-court à mesure qu'elles dépassent le crible, ou repliées en échevette si on les conserve chevelues, ne demandent plus d'autre soin que d'être séchées lentement.

L'on sème encore assez communément

du gros blé en Toscane, l'on en connaît de deux espèces, l'un est barbu et l'autre sans barbe. L'on fait aussi un grand usage de blé de printems, parce qu'il est rare que le fermier ait eu le tems d'ensemencer toutes ses terres avant l'hiver.

Mais l'on ne sème presque point d'avoine et absolument point d'orge. Les fèves suppléent à la première pour la nourriture des chevaux, quant à l'orge on n'en sent jamais le besoin; aussi ne connait-on absolument que l'orge nud que les cafetiers de mauvaise foi substituent au café, et dont on ne fait pas d'autre usage.

On moissonne le blé avec la faucille aussi près de terre que possible, (1) et après l'avoir laissé sécher un jour ou deux sur le terrain, on le lie avec la paille même par bottes et non par gerbes, et l'on en élève

(1) La moisson commence dans la plaine de Pescia depuis le milieu à la fin de juin. Dans celle de Pise elle est toujours commencée dès la première quinzaine de ce mois. Les seigles précèdent le froment de cinq ou six jours seulement.

une

une pyramide près de l'aire. Avant que de le battre, ce qui se fait presque toujours au mois de juillet, on coupe toutes ces bottes au-dessous de l'épi, afin de n'avoir à battre que lui seul et de préserver la paille entière. Un paysan pressant la botte du pied droit, passe la pointe de la faucille par-dessous, et la tranche d'un seul coup. La lame de la faucille qui sert également à faire cette opération, à moissonner, et à hacher la paille, est aiguisée en dents de scie. Les jours où l'on bat le blé sont des jours de fête; les paysans voisins s'assistent mutuellement; ils se rassemblent avant le point du jour sur l'aire devant la maison rustique, dont on a rendu le terrain plus compact en l'enduisant la veille de bouse de vache détrempée dans l'eau. Ils s'occupent en attendant la chaleur à recouper la paille, et à élever le pailler autour d'une antenne, avec celle qui ne doit pas être battue. Le pailler est une grosse tour cylindrique que l'on surmonte ensuite d'un cône, lorsque l'on place dessus la paille battue. Il doit rester exposé toute l'année aux intempéries de l'air qu'il supporte fort bien

bien, à l'exception du dernier lit de paille qui recouvre les autres, et qui n'est plus bon que pour litière.

Les paysans ne commencent à battre que lorsque le soleil devient brûlant, c'est-à-dire, dans cette saison vers sept ou huit heures; et ils se plaignent beaucoup lorsqu'il vient à être caché par quelque nuage, car leur ouvrage est d'autant plus facile que ses rayons sont plus ardens; le grain en est plus élastique et se détache mieux de la balle. Les paysans de la colline battent en général toute leur récolte en un seul jour, ceux de la plaine en mettent ordinairement trois. Le soir comme les batteurs posent le fléau, ils s'occupent à nettoyer le blé; un petit vent du nord qui se lève à Pescia aux approches de la nuit leur est pour cela d'une grande utilité: ils se placent vis-à-vis avec le monceau de blé, et armés d'une large pelle de bois, ils le jettent devant eux contre le vent, aussi haut que possible. Le blé comme plus pesant arrive au lieu auquel il est destiné, mais la balle est repoussée par le vent et rejettée en arrière. Quoique le blé par-

vienne assez net à l'autre bout de l'aire cependant un paysan s'empresse après chaque pellée de grain qu'il a vu tomber de venir fouetter l'air tout autour avec un linge ou un sac vuide, afin de soulever et de chasser le reste de la poussière et de la balle qui peuvent y être demeuré attachées.

Tant de travaux et de fatigues demandent une restauration abondante, aussi la table est-elle mise quatre fois par jour pour les batteurs, et la femme du fermier épuise-t-elle tous ses talens pour la cuisine, à leur préparer des ragoûts qui leur plaisent; je dis des ragoûts, car quoique les paysans mangent rarement de la viande dans le reste de l'année, un bouilli ou un rôti paraîtraient trop simples pour un jour de si grande fête; le vin est à discrétion, tout le voisinage rétentit des cris de joie des batteurs, et des jeunes filles qui les servent, et quand leur journée de quinze heures de travail est achevée, sans qu'ils ayent eu d'autre repos que le tems des repas, un violon vient en général terminer la fête. Les jeunes gens passent ordinairement la moitié de la nuit à danser, ne s'inquié-

tant point de ce qu'après deux ou trois heures de sommeil ils auront à recommencer une corvée semblable, ou plutôt se le rappellant avec plaisir.

§. XIII. *Comment on conserve le blé en Toscane.*

L'on conserve le blé en Toscane d'une manière avantageuse autant qu'extraordinaire, dans des excavations faites sous terre qu'on appelle des *buche*. On l'y maintient d'une année à l'autre, parfaitement sain, et à l'abri de tous les insectes et de tous les les accidens, sans qu'il exige ni frais ni soins. Avant que de l'emmagasiner il est nécessaire de le faire bien sécher au soleil; pour suppléer aux rayons brûlans qu'il darde sur la Toscane, il faudrait sans doute dans un autre climat faire passer le blé à l'étuve ou dans un four après qu'on en aurait retiré le pain.

Ces conserves ou *buche* sont des excavations ovales ou plutôt de la forme d'une ampoulle, et capables de contenir de vingt

à cent cinquante sacs de blé. Celles dans lesquelles je suis descendu sont creusées dans une veine très-épaisse de terre glaise d'un jaune rouge, qui n'ayant jamais été remuée, et n'étant pas composée de couches, ne laisse point filtrer d'eau, et est imperméable aux animaux. Elles ont toutes été construites sous les couverts des tuileries, et sur de petites collines où les eaux ne séjournent pas. Avant que d'y mettre le blé on les revêt d'une doublure de paille; pour cela on forme un gros cordon de trois doigts d'épaisseur, que l'on place tout autour contre la terre en spirale, chaque tour reposant sur le précédent, jusqu'à ce qu'on arrive à les revêtir entièrement de la même manière que sont vêtues les bouteilles du pays. On remplit ensuite la cavité de blé; l'on bouche le col de cette espèce de bouteille avec deux paillassons que l'on pose sur le grain, et au-dessus avec une grosse pierre ronde qui le ferme exactement. Après avoir placé la pierre on l'arrose de quelques seaux d'eau boueuse, pour achever de fermer tous les interstices; puis on la couvre de demi-pied de terre, ce qui

égalise cet endroit-là avec le reste du sol.

Il y a peu de particuliers qui possèdent des conserves, mais on en trouve de louage sous le couvert de plusieurs tuileries ; le tuilier qui en est propriétaire répond de votre blé, il fait tous les frais nécessaires pour l'y mettre et pour l'en sortir, et il vous offre le choix, ou de vous en rendre autant de sacs qu'il en a reçu de vous sans rien prendre pour lui que ce qui s'en trouvera de plus, ou de vous restituer tout le blé qui sortira de votre conserve moyennant quatre sous par sac de magasinage. Comme le grain gonfle dans les conserves d'environ trois pour cent, le premier marché lui convient beaucoup mieux que le second.

La conserve reste fermée, et n'est jamais visitée jusqu'au moment où l'on veut se défaire de son blé, et où il faut alors la vuider tout en une fois. Après l'avoir découverte et et en avoir ôté la pierre et les paillassons, on trouve à l'entrée un tiers de sac environ demi moisi qui a été détrempé par l'eau boueuse qu'on a jetée dessus la pierre ; il appartient au propriétaire des conserves, ou

n'est pas compté ; celui qu'on trouve au-dessous est parfaitement sec, sans aucune odeur d'enfermé ni d'échauffé, sans un seul grain attaqué par les charansons : bien plus, lorsqu'il arrive qu'on ait rempli une conserve avec du blé qui s'échauffait, la fraîcheur de la terre calme immédiatement la fermentation, et tue tous les insectes qui peuvent s'y trouver. Cependant le blé qui est au fond n'est pas si beau ; il est gonflé par l'humidité et a un peu d'odeur de moisi. Les meûniers ont l'habitude de mêler tout ce que l'on en retire, ensorte que l'infériorité de celui du fond ne s'apperçoit plus sur une grande masse. Aussitôt que l'on a vuidé une conserve, l'on ôte la chemise de paille qui a pris elle-même un peu d'odeur de moisi, et qui ne peut plus reservir ; on balaye bien toute la cavité, et on la referme tant avec la pierre qu'avec la terre qu'on met dessus, jusqu'à ce que le moment soit venu de la remplir de nouveau.

§. XIV. *Lupins enterrés pour servir d'engrais.*

Aussitôt que la moisson est achevée dans la plaine, on met la charrue dans les terres, et l'on redivise chaque platebande en deux billons, ainsi que nous l'avons déjà vu *fig. 7*. Mais pour semer le lupin, au lieu d'égaliser les deux billons avec la herse, comme nous l'avons vu faire *fig. 8*, l'on passe une plus petite herse, que l'on appelle *spianuccio*, sur l'un des deux monticules seulement, tandis que l'autre reste intact. Suivant de même alternativement jusqu'au bout du champ; la *fig. 9* présente la coupe du terrain après cette opération, et la *fig. 12*, la forme du *spianuccio*, ou demi herse.

Le lupin, *lupinus albus* LINN., que l'on doit semer sur les champs ainsi préparés, est une plante légumineuse, annuelle, qui s'élève à deux ou trois pieds de hauteur, et ne demande aucun appui; au contraire, quoique la tige se divise en un grand nombre de branches, chacune d'elles est dure, grosse, et presque ligneuse; les fleurs qui sont blan-

châtres, de la grandeur, de la forme, et à peu-près de la couleur de celles des fèves, sont rassemblées en longs corymbes au bout de chaque branche : de longs siliques leur succédent, qui contiennent les lupins, semblables à de gros pois applatis. L'on sème le lupin en Août ou en Septembre, sur celui des deux billons sur lequel on a fait passer la herse, et on le recouvre avec la houe. L'humidité habituelle de la plaine suffit pour le faire germer et croître; il est rare cependant qu'il ne survienne pas quelque pluie pour en seconder la végétation. Ce lupin est déja grand au mois d'Octobre, quand on commence les semailles, pour lesquelles il doit préparer la terre. Lorsqu'il a quinze pouces de hauteur, on fait passer la charrue au milieu du billon que l'on avait laissé sur pied : celle-ci rejettant la terre de droite et de gauche, renverse et ensevelit des deux côtés le lupin, qu'on laisse pourrir dans le sol, et qui a, plus qu'aucune autre plante, la propriété de l'engraisser par ses débris. Le même coup de charrue qui a enterré le lupin, a en même tems dressé la

platebande, elle est donc toute prête pour y semer le blé, qu'on recouvre ensuite à la houe.

L'opération d'enterrer le lupin pour engraisser la terre, est ce que l'on appelle *gli soverci* ou *rovescii*; elle montre une grande intelligence des bons principes de l'agriculture, et réussit merveilleusement à fertiliser le terrain. Les paysans sément encore quelques autres plantes dans la même intention, et entr'autres les fèves; mais aucune ne pourrit si bien et si vîte que les lupins, et ne possède à un si haut degré la vertu de fertiliser. Il semble que cette vertu leur est particulière, et qu'on la retrouve concentrée dans leur graine. Lorsqu'on les a fait chauffer au four ou dans la chaudière, de manière à en détruire le germe, elles deviennent le plus puissant de tous les engrais : l'on assure que trois ou quatre livres de ces lupins enterrés au pied d'un olivier ou d'un arbre fruitier languissant et malade, lui rendent toute sa vigueur. Les jardiniers diligens les employent, mais toujours en très-petite quantité, pour fumer les vases d'orangers, en place de cro-

tin de cheval, et en obtiennent des effets surprenans.

§. XV. *Haricots.*

Quelquefois au lieu de lupins qui enrichissent le terrain, les paysans qui ont une grande abondance de fumier, sément d'abord après la moisson de la première année, des haricots qui l'appauvrissent. Ils les entremêlent de quelques grains de blé de Turquie pour les soutenir et leur tenir lieu de ramure. L'espèce de haricots qui résiste le mieux à la sécheresse, et qui est la seule propre à être semée après la moisson, est marquée d'un œil autour du germe; d'où vient qu'on les appelle *faggiuoli dall'occhio*. Quand on en séme, le cours de récolte dure quatre ans, parce que le paysan n'en vient que l'année suivante à semer des lupins et à faire des *sovercii*, que tous s'accordent à regarder comme nécessaires.

§. XVI. 2e. *Année. Fourrages.*

Après la récolte de blé de la seconde année, l'on laboure de nouveau en Juillet et

Août, et l'on séme des fourrages en Septembre. Les deux espèces de fourrage les plus en usage, sont un mêlange de lupins, de lin et de raves, et le treffle annuel, ou la *lupinella.*

Il est assez étrange de voir mettre le lin parmi les fourrages; mais sa graine est fort abondante, et facile à recueillir; la plante résiste bien à l'hyver, croît de fort bonne heure, donne beaucoup d'herbe, et plait au bétail.

Comme le lupin végète beaucoup plus rapidement que le lin ou les raves, on l'arrache vers la fin de l'automne qu'il est déjà grand; et après l'avoir lavé pour ôter la terre des racines, on le donne aux bêtes qui s'en accommodent bien, malgré son amertume. Le lin et les raves qu'il étouffait, prospèrent dès qu'il est enlevé: pendant l'hyver, on recueille les dernières, à mesure qu'on en a besoin pour le bétail: le lin se fauche au printems; et vers le milieu ou la fin de Mai, tout a disparu.

D'entre les raves que l'on sème en Italie, il n'y en a pas peut-être la moitié qui pom-

ment; aussi compte-t-on plus sur l'herbe que sur la racine, pour la nourriture du bétail : l'on en connaît au reste plusieurs variétés. Dans le Luquois, celles qu'on cultive sont fort grosses, fort allongées, et d'une peau jaunâtre, comme ces navets auxquels nous avons conservé le nom anglais de *turneps*. Dans la plaine de Pescia au contraire, elles sont larges, plates, et colorées en partie de rouge et de rose. La semence portée d'un lieu dans un autre, n'y reproduit pas une espèce semblable à la plante sur laquelle on l'a recueillie.

Dans le Parmesan et le Milanais, l'on séme beaucoup plus de raves qu'en Toscane. Dans ces deux provinces, à l'exception des rizières, l'assolement est en général en deux ans, blé, raves, et blé de Turquie; ou bien si on le prolonge jusqu'à trois ans, c'est pour semer deux fois des fèves ou des lupins dans le cours de la troisième année, afin de les enterrer en guise de *sovercio*. La quantité prodigieuse de raves qui couvre ces deux riches provinces, devait bien flatter Arthur Young lorsqu'il les traversait.

La lupinelle ou *treffle annuel*, *trifolium incarnatum* Linnæi, est une des plus jolies plantes que l'on cultive pour le fourrage; ses belles fleurs oblongues d'un rouge incarnat, la couleur foncée de son feuillage, et la vigueur de sa végétation en font l'ornement des campagnes. Elle se séme en Septembre, et se fauche depuis le milieu d'Avril au milieu de Mai. Quelquefois on l'entremêle avec des lupins, que l'on arrache en automne; son fourrage est plus abondant que celui du lin; il équivaut à celui de notre treffle dans sa vigueur; mais on ne le fauche qu'une seule fois.

§. XVII. 3e. *Année. Blé de Turquie ou maïs.*

C'est après la récolte des fourrages que l'on laboure les champs avec la bêche; l'on s'y met dès le milieu d'avril, et l'on continue pendant tout le mois de mai. Ce n'est jamais qu'après un labour à la béche que l'on séme le blé de Turquie, qui doit faire la récolte de la troisième année. Il peut se semer pendant les trois mois d'avril, mai et juin;

l'on en séme même quelquefois en juillet sur les champs moissonnés, mais alors c'est une espèce particulière qui produit moins et qui croît plus vîte, on l'appelle le *sessantino*, comme devant mûrir au bout de soixante jours.

Le blé de Turquie semé dans la plaine à la fin d'avril se passe fort bien d'arrosemens, et ne souffre pas de la sécheresse, pourvu qu'il y ait des pluies au commencement de juillet, comme il arrive presque toujours. Le blé de Turquie est semé à la houe en sillons fort larges; quoiqu'on répande la graine avec beaucoup d'économie, on en jette plus cependant qu'on n'en veut laisser croître; parce que les insectes l'attaquent et le détruisent souvent comme il vient de naître; une fois qu'il est en sûreté contr'eux, on arrache tout le superflu, et l'on espace chaque plan de neuf à onze pouces dans les lignes; mais chaque ligne est éloignée de l'autre de vingt pouces ou deux pieds; on le rechausse deux fois durant son accroissement: pendant qu'il est sur pied il fournit un fourrage abondant et précieux. Après la fécondation

on coupe les fleurs mâles, et peu à peu la plus grande partie des feuilles; on sait que le bétail en est extrêmement avide.

La récolte commence au mois d'août, l'on cueille les épis, et l'on arrache les plantes, qui dépouillées de leurs feuilles, ne sont plus bonnes qu'à brûler. Le grain est fortement attaché à son alvéole; en général pour le détacher les paysans fixent une lame d'épée dans un banc ou dans une table, et raclent sur cette lame tous les épis l'un après l'autre, jusqu'à ce que tous les grains soient tombés. Cependant j'ai vu en Piémont battre le blé de Turquie comme le froment, et je ne comprends pas d'où vient qu'il s'y détachait si facilement sous le fléau, tandis qu'en Toscane il faut un outil de fer pour le dégager.

Le blé de Turquie est d'une très-grande ressource pour le peuple, et lui fournit un aliment excellent; mêlé avec le froment dans le pain, il lui donne une couleur d'un roux jaunâtre, mais n'en altère pas le goût. Cependant c'est sur-tout seule que le peuple mange

mange la farine du blé de Turquie, en *farinata* ou en *pollenta.*

Pour faire la *farinata* l'on jette la farine de blé de Turquie dans une marmite d'eau bouillante, en l'assaisonnant avec du beurre, de l'huile, ou du bouillon et du sel, et l'on remue pendant cinq ou six minutes, après quoi l'on retire du feu, et l'on sert une soupe ou bouillie épaisse.

La *pollenta* se fait comme la *farinata*, mais sans graisse, elle doit être plus épaisse, ensorte qu'en la retirant du feu elle soit d'une consistance solide ; on la coupe alors avec un fil, et on la place sur le gril au-dessus des braises pendant quelques minutes.

Ces deux manières d'employer la farine du blé de Turquie ont l'avantage d'épargner tant le pain que la pittance, car cette substance n'a point trop de goût, mais en a assez pour n'avoir besoin d'être accompagnée d'aucune autre. Il est probable qu'elle serait beaucoup plus nourrissante en la faisant cuire davantage ; les paysans se plaignent qu'elle les remplit et ne les substante pas ; tandis que le comte de Rumford avait

observé au contraire que le blé de Turquie bien cuit, était le plus nourrissant de tous les grains.

§. XVIII. *De quelques Plantes qui intervertissent l'ordre des assolemens.*

C'est au mois de septembre de la seconde année que l'on seme les fourrages qu'on veut garder pour graîner, comme le lin, la lupinella, le lupin et les raves. Après la maturité du lin et celle de la lupinella, l'on est encore à tems de semer le blé de Turquie; et après qu'on a recueilli la graine de raves, l'on peut ensemencer le même terrain de haricots, mais quant aux lupins, comme ils ne mûrissent qu'à la fin de juillet, c'est la seule plante qui occupe les champs toute l'année, et après laquelle on ne puisse rien mettre.

Au lieu de blé de Turquie quelques paysans sement du millet, qui exigeant un terrain moins fertile, et craignant moins la sécheresse, leur convient mieux à quelques égards: ceux qui n'ont qu'une terre

sablonneuse, et peu profonde, propre seulement au seigle, et où le blé de Turquie ne trouverait pas d'aliment, sement la troisième année du panis pour la volaille; enfin ceux dont le terrain est marécageux quoique riche, sement de la sagine ou millet noir, *holcus sorgum*, Lin. L'on a fait dernièrement des tentatives pour naturaliser à Genève et en France, cette plante originaire des Indes; je ne sais pas pour quel objet, elle produit: il est vrai immensément, mais cet avantage est petit, lorsque le produit est mauvais. La sagine est si échauffante qu'elle ne convient pas aux animaux, la volaille qui en mange meurt d'une maladie qu'elle lui occasionne, connue en Italie sous le nom de *calcinaccio*; mêlée dans le pain elle le rend détestable, et mal-sain pour tous ceux qui n'ont pas violenté la nature pour s'y accoutumer; mais la sagine se vend si bon marché faute d'acheteurs, que le pauvre est contraint de la préférer. Les paysans de la plaine de Luques qui recueillent le plus beau blé de la Toscane mangent en général un pain fait de blé de Turquie, de millet et de sagine mêlés

ensemble ; ce pain est si mauvais qu'on ne comprend pas que l'estomac puisse le supporter.

§. XIX. *Mesure et prix des Grains.*

Pour terminer sur les moissons, il ne sera peut-être pas hors de propos de donner quelques détails sur les prix, les mesures et les rapports des terres et des grains.

Le sac de Toscane revient à-peu-près à la coupe de Genève, il pèse environ 165 liv. de 12 onces ou 113 liv. poids de marc ; on le divise en trois *staia* : le sac de froment se vendait il y a peu d'années de 14 à 24 liv. de Toscane, de 12 à 20 francs de France ; il est monté l'année dernière jusqu'à 48 liv. de Toscane. Le seigle vaut 8 ou 10 pour cent de moins.

1 La *coltra*, mesure de terre particulière au district de Pescia, vaut douze mille bras quarrés, ce qui revient à 38,654 pieds quarrés. Une coltra de terre arrosable et bonne au potager vaut 400 écus (100 louis) ; mais si elle est

au centre des jardins, le terrain excellent, l'eau à souhait, et qu'elle soit en plein rapport, elle se vendra jusqu'à six cents écus. Les bons terrains à froment de la plaine, qui ne peuvent s'arroser, se vendent de 300 à 400 écus ; les bons terrains à seigle de 2 à 300, pourvu toutefois que les uns et les autres soient en rapport.

Quant à la proportion de la semence à l'étendue du terrain et à la recolte, on seme en général deux tiers de sac de blé ou de seigle par coltra ; pour le même espace on n'employera qu'un huitième ou même un douzième de de sac de blé de Turquie, qu'un sixième de sac de lupins ; que 24 livres pesant de lupinella. Dans les bonnes années l'on recueille dans la plaine douze fois la semence du blé ou huit sacs par coltre. La récolte du blé de Turquie comme elle est beaucoup plus forte, est aussi beaucoup plus inégale, on en a souvent de 24 à 30 sacs par coltra, on en peut avoir 40 et même plus, on en a par fois moins de 10 ; mais 30 sacs par coltra font de 240 à 360 fois la semence. Le lupin produit plus encore que le blé de

Turquie ; on en recueille habituellement de 30 à 40 sacs par coltra.

Le blé de Turquie se vendait en général 8 ou 9 livres à la récolte, et montait à 12 ou 14 à la fin de l'hiver ; le millet suit le prix du blé de Turquie, le panis coûte une ou deux livres de moins, le lupin moins encore, et la sagine guère plus de la moitié. Tous ces prix avaient plusque doublé dans les deux dernières années.

§. XX. *Assolemens de la plaine de Bologne.*

L'on aura peut-être quelque curiosité de comparer avec les assolemens de la plus riche plaine de Toscane, ceux de la plus riche plaine de la Cisalpine, ou du *Bolonois*. La nature de son sol est assez différente, quoiqu'il soit de même formé par des alluvions, celles du Pô et des rivières qui descendent des Apennins. Un sable blanchâtre semble en être la base, mais ce sable est fertile et sa couche profonde. Le climat est plus différent encore que le sol. Les deux côtés de l'Apennin

quoiqu'à-peu-près dans la même latitude, ne sont point également favorisés par les rayons vivifians du soleil. Les Bolonois se plaignent que leur pays est incomparablement plus froid, et ne peut admettre le même genre de culture que la Toscane; aussi l'olivier en est-il absolument banni.

L'on distingue en deux classes les terrains de la plaine de Bologne, 1°. ceux qui sont propres aux chanvres, et 2°. ceux qui sont trop maigres pour que la culture de cette plante y soit profitable.

L'assolement des premiers est de deux ans; avant de semer le chanvre pour la première année, on laboure les champs à plat, au mois d'août ou de septembre, avec la petite charrue de Toscane qui divise par le milieu chaque platebande; on refend ensuite le labour par un trait d'une grosse charrue, qui laisse quatre pieds de distance d'un sillon à l'autre, et qui dispose le terrain en billons très-élevés. On le fume de la manière ordinaire, et on le laisse reposer pendant l'hiver. Au printems on répand sur le sol des raclures de cornes, ou quelque autre substance ani-

rir, et comme dans trois ans l'on ne voit faire sur les champs qu'une seule récolte de fourrage, l'on a peine à comprendre comment les paysans peuvent se procurer tant de fumier. Mais ce qui le multiplie sur-tout pour eux, c'est leur usage de tenir les bêtes constamment dans l'écurie, ensorte qu'il ne s'en perde point.

A la réserve des bœufs nécessaires au labourage, l'on ne tient d'autre bétail dans toute la plaine du Val de Nievole, que des génisses que l'on engraisse pour le couteau. (1) Rien n'est si rare que de voir des vaches;

(1) Les bouchers n'achètent les génisses que dans leur quatrième année : jusqu'à cet âge elles croissent mais n'engraissent pas, et lorsqu'elles l'ont passé, leur viande durcit et se détériore. Non-seulement la vache, mais le bœuf lui-même est regardé comme infiniment inférieur à la génisse. Les Toscans qui ont plus étudié l'économie qu'aucun peuple du monde, reprochent à la chair de bœuf de se retirer et de diminuer dans le pot, tandis que celle de génisse parait y croître. En effet leurs bouillis de vingt-quatre à trente-six onces semblent égaux à ceux qui pèsent en France quatre ou cinq livres.

tous les procédés de la laiterie sont inconnus, bien que le petit nombre de vaches que conservent quelques paysans, donnent du lait en grande abondance, et que le grand Duc et quelques Seigneurs, qui ont fait venir des bergers de Suisse, ayent établi avec beaucoup de succès des laiteries dans leurs terres. Il n'y a qu'un seul taureau pour toute la province du Val de Nievole, ensorte que probablement toutes les jeunes génisses qui remplissent les étables, sont amenées de dehors. Mais comme elles changent de maîtres au moins tous les six mois, il est difficile de savoir leur histoire.

Les paysans qui sont fins, ou qui croyent l'être, achètent et revendent les bestiaux le plus souvent qu'ils peuvent, dans l'espérance de faire un plus grand nombre de bons marchés. Les dupes qui les voyent faire s'imaginent, et ont même fait admettre comme un axiome, qu'il y a d'autant plus de profit à faire sur le bétail qu'on achète et qu'on vend plus souvent. Ce grand commerce et cette circulation perpétuelle, ont du moins l'avantage que chaque paysan est maître de

proportionner la consommtion de ses bêtes au fourrage qu'il peut leur donner. Quand celui-ci diminue, il vend les grosses et en achète de plus petites, quand il augmente au contraire, il revend les petites et en achète de grosses. De cette manière, il met à profit toute l'herbe qu'il peut faucher sur le bord des fossés, toutes les feuilles qu'il peut arracher à la vigne ou aux peupliers, toutes les plantes parasites qu'il peut trier entre ses blés, et toute la paille qu'il peut hacher et mêler aux fourrages verds; il va souvent jusqu'à dépouiller en automne les arbres fruitiers de leurs feuilles, et même les figuiers, malgré l'acreté de leur sève; il réussit enfin par cet esprit d'économie, s'il a peu de bêtes en proportion de son terrain, à en avoir beaucoup, et beaucoup de fumier en proportion de son fourrage.

J'ai peine à comprendre comment des bêtes qui ne font point d'exercice, et qui sont jour et nuit enfermées dans un air corrompu et excessivement chaud, ne sont pas plus souvent malades; j'ai souvent regretté de ne les pas voir sous des hangards entourés de

barrières, comme en Angleterre. Cependant les paysans en perdent fort peu par les maladies, et la contagion se répand très-difficilement d'une étable à l'autre, lorsque par malheur elle est apportée dans le pays.

Quant aux engrais, il ne faut pas oublier non plus le grand usage qu'on fait des excrémens humains, comme on va les chercher dans les grandes villes avec une attention scrupuleuse, on n'en perd pas une parcelle. Les murs de Florence sont pour les Toscans une vaste étable; elle renferme le bétail qui contribue le plus à l'amélioration de leurs terres.

§. XXII. *Clôtures.*

C'est l'usage de faire paître le bétail qui rend les clôtures plus nécessaires; comme on ne l'envoye jamais au pâturage dans la plus grande partie de la Toscane, le besoin des clôtures pour diviser les champs les uns d'avec les autres, et même les héritages limitrophes, s'y fait beaucoup moins sentir. En revanche, l'on y éprouve plus vivement que partout ailleurs, le besoin de se garantir des

voleurs; une nombreuse population de gens oisifs en multiplie étrangement le nombre. Les mendians seuls qui fourmillent par-tout, suffiraient pour dévaster les campagnes. Leur fainéantise, leur dépravation, leurs profits et leur brigandage, contribuent de mille manières à la ruine de la société. Aussi, quoiqu'un champ ne soit presque jamais séparé du champ voisin par une haie, soit qu'il appartienne au même propriétaire ou non; d'autre part, tous les chemins sont soigneusement bordés de clôtures de tout genre, ensorte que les passans ne puissent par aucun endroit, pénétrer dans les terrains cultivés. Les larges fossés qui servent à l'écoulement des eaux dans la plaine, et les canaux d'arrosement, forment en général, une barrière suffisante pour repousser les voleurs; lorsque cependant les raisins commencent à mûrir, et que cet appât rend la tentation plus forte, l'on borde encore les fossés qui longent les chemins d'une haie séche d'épines, et l'on couvre les raisins de boue, pour les rendre moins attrayans.

Mais par-tout où les fossés ne sont

pas assez larges, pas assez profonds, ou bien où il n'a pas convenu d'en faire, une forte haie défend l'entrée des champs. Les arbustes que l'on y trouve plus communément, sont l'épine blanche et noire, la ronce, l'églantier, le rosier toujours verd, l'ulex d'Europe, le cormier, les chévrefeuilles, le myrte à grandes feuilles, le grenadier, l'arbousier, le laurier, le viorne thym, la laurelle, le smilax, la bruyère cendrée et la clématite. Les jardins sont le plus souvent entourés de murs, quoiqu'on ne connaisse pas l'art d'en profiter pour les couvrir d'espaliers. Il est vrai qu'à la réserve des orangers, les arbres fruitiers en Italie, n'ont pas besoin de ce secours. Cependant, toutes les fois qu'on n'a à se défendre que d'un voisin, et non pas du public, la confiance est mutuelle, toute clôture est regardée comme inutile, et les potagers sont ouverts à l'égal des champs. Le parterre seul est toujours ceint de hautes murailles, plus encore par manque de goût, que pour garantir les citrons que l'on y recueille, de la main des voleurs.

§. XXIII. *Condition des paysans.*

Les paysans qui habitent la plaine de Pescia sont pour la plupart, propriétaires de baux emphytéotiques, ou de *livelli*. Moyennant une rente annuelle invariable, quelquefois fixée en argent, et quelquefois en denrées, ils sont propriétaires pour quatre générations de suite. Ceux qui relèvent d'un corps ecclésiastique ou du Souverain, peuvent, quand les quatre générations sont terminées, renouveller le bail pour quatre autres, en payant quinze pour cent de la valeur du sol, sans accroître la rente annuelle. Ceux qui relèvent de particuliers s'accordent presque toujours avec leurs maîtres à des conditions à peu-près semblables. Les propriétés emphytéotiques s'alièment comme les autres, et même plus facilement, vu qu'elles demandent un déboursé moins considérable; ensorte qu'elles sont dans le commerce, et que les paysans ont tout l'intérêt possible à les faire bien valoir. Aussi n'y en a-t-il point qui ayent montré tant d'industrie, et qui ayent obtenu des succès plus éclatans. Ils sont presque tous fort

fort riches; et comme ils vivent avec autant de simplicité qu'avant de s'être enrichis; il y en a qui économisent chaque année trois ou quatre mille écus. Il est vrai qu'après la génération de paysans enrichis, en vient souvent une, ou de prodigues qui ruinent leurs biens, ou d'usuriers qui substituent à l'honnête industrie de leurs pères, la lésine et la rapacité.

Il y a aussi aux environs de Pescia, plusieurs paysans de la plaine qui tiennent leurs terres à ferme pour un certain nombre d'années; enfin d'autres sont métayers, selon l'usage antique, et divisent toutes leurs récoltes avec le maître; les derniers sont toujours les plus pauvres et les moins industrieux; et comme dans les autres plaines de la Toscane, ils forment le plus grand nombre, il n'y en a aucune qui soit cultivée avec tant d'art et tant de profit que celle du Val de Nievole.

Je reviendrai sur le contrat entre le métayer et le maître, quand je parlerai des habitans de la colline qui s'y conforment presque tous.

Les paysans de la plaine possédant des fermes plus étendues que tous les autres, sont

à peu-près les seuls qui employent au travail de leurs terres d'autres bras que ceux de leur famille. Ils ont en général à leurs gages deux ou trois domestiques; et dans le tems des grands ouvrages, ils appellent en outre à leur aide, des ouvriers qui leur sont affidés, et sur lesquels ils peuvent toujours compter, parce que ceux-ci habitent presque tous dans de petites maisons situées au bord des grands chemins sur le terrain des paysans, et qu'ils tiennent d'eux à loyer.

Le gage des domestiques se compte par mois : on paye aux femmes trois à quatre livres de Toscane, aux hommes six à sept livres, c'est-à-dire au taux le plus élevé, 41 francs de France par année aux premieres, et 72 aux seconds, en les nourrissant avec la famille. Quant aux ouvriers, les paysans donnent ordinairement 13 sols 4 deniers aux hommes, 6 s. 8 d. aux femmes, par jour, dans le fort des ouvrages, outre leur nourriture. Dans tout autre tems, on trouve facilement des hommes pour 20 s., et des femmes pour 13 s. 4 d. par jour, sans leur rien fournir. Il n'y avait les deux dernières années,

PARSONS LIBRARY University of MICHIGAN

où la cherté était excessive, aucune proportion entre ces deux prix. La nourriture de l'ouvrier revenait au maître tout au moins vingt sols. Cependant les pauvres étaient tellement dénués de ressources, qu'on en trouvait qui travaillaient pour dix-huit sols et pour moins encore, en mangeant et buvant à leurs propres fraix.

Les fermiers de la plaine, quelque riches qu'ils soient, se nourrissent, ainsi que leurs ouvriers et domestiques, avec la plus stricte économie. Jusqu'au mois de mai, leur boisson n'est que de la piquette : à cette époque seulement, ils entament leurs vins, qui ne valent guère mieux. Ils n'ont de viande sur leur table que les dimanches. Des trois repas qu'ils font les autres jours, l'un est presque toujours composé de la bouillie de blé de Turquie, dont j'ai parlé plus haut, et d'une salade ; un autre de pain et de haricots, où de quelqu'autre légume bouilli et assaisonné avec de l'huile; et le troisième de soupe. Les ouvriers qui mangent à leurs fraix, vivent plus chichement encore.

Il s'en faut peu que l'on ne puisse compter parmi les domestiques de la maison, non-seulement les fils et filles, mais aussi les frères et sœurs de celui qui en est le chef. Rien de plus naturel que de voir les premiers soumis à l'autorité paternelle, compensant par leur travail les fatigues et les dépenses que leur éducation a occasionné à leurs parens; mais à la mort du père, on ne peut qu'être étonné de voir l'aîné de la famille en devenir le maître, tenir la bourse sans en rendre compte à ses frères, disposer de leur travail et de ses fruits sans les consulter, les nourrir et les habiller sans leur donner jamais d'argent; et tous ces frères vivre cependant parfaitement d'accord, sans se plaindre d'un partage qui paraît si bisarre, et sans envier jamais le sort de leur aîné. Je me rappellerai long-tems d'une famille de paysans des environs de Pescia, composée de quatre frères et de leurs enfans, en tout vingt-deux hommes et huit femmes, tous mariés ou en âge de l'être, qui vivaient en parfaite harmonie sur leur bourse commune, et que leur très-grande fortune n'avait jamais pu désunir.

Il est rare cependant de voir tant de femmes sous le même toit; parce qu'à moins que les terres n'aient besoin d'un grand nombre de bras, l'aîné seul de la famille se marie, et les père et mère verraient de très-mauvais œil qu'un autre de leurs fils, en prenant une femme, privât *l'héritier* de la maison, des espérances qu'il pouvait fonder sur ses oncles. (1)

(1) Une dame de ma connaissance faisait l'éloge d'une paysanne des environs; jamais femme n'avait été plus généreuse, jamais mère plus sensible, plus tendre, plus dévouée aux intérêts de sa famille : sans doute, ajoutait-elle, si son second fils se mariait, elle en mourrait de chagrin. — Pourquoi donc, répliquai-je avec étonnement? — Quoi! ne savez-vous pas reprit-elle, qu'il est né un héritier à l'aîné?

LA COLLINE.

§. I. *Beauté des collines.*

LES plaines dans aucun pays, ne peuvent plaire aux yeux que par l'abondance et la fertilité qui les caractérisent. Ce genre de beauté est aussi celui des plaines Toscanes, et elles le possédent dans le degré le plus éminent. Mais les collines qui s'élèvent autour d'elles, unissent les graces à l'opulence, et étalent les trésors de la campagne comme un accessoire seulement des charmes de la perspective. Les champs élevés en terrasse les uns au-dessus des autres, semblent enfermés dans des corbeilles de vignes. Par-tout le gazon est rapproché du blé, et mêle sa douce verdure à l'or des épis : les oliviers qui ombragent la plupart des côteaux, adoucissent le tableau par les formes arrondies qu'ils prêtent aux coupes les plus rapides et les plus

hardies. Si leur verd de saule est mélancolique, la variété le rend agréable; leur forme pittoresque et leur élégante légéreté, compensent sa pâleur. Les bois de châtaigners qui couronnent les collines, et qui quelquefois les traversent en descendant le long des torrens, contrastent agréablement avec l'olivier, par la beauté de leur verdure, l'étendue de leurs rameaux, et la majesté de leur forme. Enfin les nombreux villages, placés comme l'aire d'un aigle entre des rochers, ou sur le penchant rapide des monticules, et les habitations rapprochées qui semblent les couvrir, animent la perspective, et lui donnent le coup-d'œil le plus romantique.

C'est dans une soirée d'automne, lorsque les lumières qui brillent de toutes parts, décèlent les maisons modestes des cultivateurs, cachées sous des treilles, ou des groupes d'arbres fruitiers et d'oliviers; lorsque des flambeaux de paille errans sur tous les sentiers, font remarquer les paysans qui vont gaîment se réunir chez leurs voisins, et passer les veillées ensemble, lorsque les croupes arrondies des montagnes, que les oliviers

semblent velouter, se dessinent dans le ciel le plus pur, que le spectacle des collines rappelle les idées les plus romanesques. Une nuit du mois de juin présente un coup-d'œil différent, et plus brillant peut-être, quoique moins animé; c'est alors que les *lucciole*, ou mouches luisantes, (*lampyris Italica* L.) sont plus abondantes; leur vol irrégulier, et l'éclair passager qu'elles lancent et cachent tour-à-tour, frappent et éblouissent presque les yeux. La montagne est étincelante; si l'on abaisse les regards sur quelque vallon, il forme un lac de lumière; la terre entière paraît électrisée, et pétille de toutes parts.

L'hiver, auquel la neige est inconnue, présente aussi ses beautés; le gazon conserve sa verdure; il est même émaillé de fleurs, dont quelques-unes mériteraient une place dans les jardins, comme différentes anemones, toutes les espèces de narcisses, les jacinthes, les hellebores, etc. La verdure des oliviers, quoiqu'elle ne soit pas la seule qui se conserve, n'est pas exposée à autant de comparaisons désavantageuses qu'au printems; quand la campagne est animée par un

soleil brillant, et souvent très-chaud, on peut se plaire à se trouver sous leur ombre. Comme la récolte des olives se continue pendant tout l'hiver, elle contribue plus directement encore à animer le paysage. Des fruits bien mûrs, revêtus d'une peau fleurie, et dont l'apparente fraîcheur fait oublier le mauvais goût, sont suspendus à tous les arbres, ou jonchent le terrain. Les femmes et les enfans s'occupent sans cesse à les cueillir ou à les relever, et leur travail présente une toute autre image que celle de l'hiver.

Au reste, cette peinture de la beauté des collines, ne convient pas à toutes celles de la Toscane : elle est prise de celles du Val de Nievole, qui surpassent toutes les autres en agrémens. Les côteaux de Florence, malgré l'industrie avec laquelle ils sont cultivés, ont quelque chose de sec et de stérile ; ceux de Pise sont trop escarpés, ceux de Prato trop nuds ; ceux de Sienne ou de Volterre, sont presque déserts ; quant à ceux de Pistoia et de Luques, ils ne diffèrent des collines de Pescia qu'en ce qu'ils sont un peu plus froids, et visités quelquefois par la neige.

§. II. *Sol, défrichement et coupe des collines.*

La roche des collines est plus souvent schisteuse que calcaire, et le terrain qui les recouvre est en général un schiste décomposé très-friable; lorsqu'il est détrempé il est noirâtre, et a l'apparence d'un excellent sol, mais il blanchit et durcit dans la sécheresse; on le voit plein de petites pierres, qu'on n'y découvrait pas en hiver, et qui ne sont dans le fait que de la terre durcie; enfin au retour d'un soleil brûlant, on serait aussi disposé à en désespérer qu'on l'était à en bien augurer en son absence. Sa profondeur est nécessairement fort irrégulière; il est mêlé de veines d'argile bleue ou jaunâtre; et le roc qu'on trouve dessous, et que l'argile annonce, se décompose aisément à l'air.

Comme la pente des collines est toujours escarpée, l'on n'aurait pu en remuer la terre sans qu'elle n'eut été emportée par les pluies abondantes et orageuses, qui sont si fréquentes dans le climat de l'Italie, si les paysans n'avaient exercé toute leur industrie pour la

retenir sur leurs roches escarpées, et pour donner une surface plane et horisontale à toutes les terres labourables. Aussi les collines cultivées sont-elles toutes coupées en terrasses, qui s'élèvent les unes au-dessus des autres, et qui sont d'autant plus étroites que la pente est plus rapide. La méthode la plus élégante, la plus productive, et la moins dispendieuse de supporter ces terrasses, consiste à y employer des murs de gazon. *V. fig.* 6.

C'est au printems que se font les défrichemens, et les fossoyeurs pour s'y préparer doivent couper une très-grande quantité de pièces de gazon, en les enlevant avec la houe, d'un pouce et demi d'épaisseur environ, de quatre à six pouces de large, et de huit à dix pouces de longueur. Ils dépouillent à cet effet la colline qu'ils veulent défricher, et qui ne suffit pas cependant à beaucoup près, pour leur fournir tous les gazons ou les *pélisses* dont ils auront besoin. Ils apportent ces *pélisses*, c'est ainsi qu'ils les nomment, dans des hottes, au bas de la colline qu'ils veulent défricher. Ils commencent leur travail sur une ligne horizon-

tale, et dès qu'ils ont creusé et recomblé en partie le premier fossé, ils placent sur le terrain remué, mais au niveau de celui qui est resté intact et au-dessous d'eux, une file de gazons de plat, contre lesquels ils l'accommodent, l'arrangent, et l'émiettent avec la houe, de manière à remplir tous les interstices ; sur ces premiers ils en rangent une seconde file, toujours de plat, qui les recouvre en partie, mais qui est placée tant soit peu plus en arrière et sur la terre remuée, de manière que les inférieurs débordent en dehors les supérieurs ; ensuite ils attirent de nouveau cette terre remuée au niveau de la seconde file de gazons, puis d'une troisième, après que cette troisième a été posée ; pendant ce tems-là ils ouvrent en remontant la colline un second fossé parallèle au premier qu'ils ont ouvert et recomblé, et toute la terre qu'ils en tirent ils la répandent de niveau sur la première terre remuée, et ils en garnissent le mur de gazons, qu'ils élèvent toujours à proportion de la terre qu'ils ont à supporter. Après le second fossé ils en creu-

sent un troisième qui sert à combler le second, et même un quatrième et plusieurs autres si la pente est peu rapide; mais comme ils creusent les derniers à la même profondeur que les premiers, bien que le terrain soit plus élevé là où ils l'ouvrent, ils en tirent plus de terre; d'où vient que plus il y a de fossés, plus il faut élever la terrasse et le mur de gazons. Les fossoyeurs se font la règle de ne pas donner plus de six pieds de hauteur au mur de gazon dans une pente rapide, et ils ne lui en donnent que trois dans une pente douce, dans ce dernier cas chaque champ est entouré d'un fossé qui le sépare du champ au-dessus, outre les fossés d'écoulement qui descendent le long de la pente. Quand au contraire l'on travaille sur une côte rapide, l'on ne donne aux champs d'autre écoulement qu'une rigole qui en fait le tour, et qui se décharge dans les fossés descendans; et les fossoyeurs recommencent un nouveau mur sur la terre du dernier fossé qu'ils ayent comblé, et continuent ainsi de terrasses en terrasses jusqu'en haut. — *Voyez la coupe et l'apparence d'un pareil terrain, fig. 6.*

Dans le Val de Nievole l'on a l'attention d'élever les gazons un peu plus haut que le terrain, ensorte que les eaux forcées de s'écouler par le côté, s'arrêtent plus longtems sur le champ, et y déposent les particules terreuses dont elles sont chargées. Dans la colline de Fucecchio au contraire, les champs sont plus élevés que les gazons.

Sur les montagnes des environs de Florence et de Prato dont le sol est extrêmement pierreux, les paysans en défrichant, élèvent des murailles sèches avec les pierres qu'ils tirent de la terre, et s'en servent au lieu de gazons pour former leurs gradins ou terrasses. Ces murailles n'ont pas l'avantage de produire du foin comme celles de gazon; en outre elles ont souvent besoin de réparations, tandis que les racines de gramen qui s'entrecroisent, donnent de la solidité aux murs de pélisses; d'autre part elles contribuent à ce qu'on dit à échauffer le sol, et à faire mûrir plus promptement les fruits et les raisins.

Il convient que les fossés qui coupent les collines pour l'écoulement des eaux soient

plus rapprochés que dans les plaines; on les tire en général à cinquante ou soixante pieds de distance, afin que chacun d'eux contenant moins d'eau, celle-ci ne mine pas le terrain, et ne forme pas des torrens dans les grandes pluies.

Les divers objets de culture des collines sont, 1°. les oliviers dans les pentes les plus rapides, et les moins bien exposées; 2°. la vigne dans celles qui sont tournées au midi, ou à quelque autre exposition favorable, ainsi qu'autour de tous les champs qui ne sont pas plantés d'oliviers; 3°. les arbres fruitiers et les mûriers au milieu des champs; 4°. les grains; 5°. enfin l'herbe qui croît sur les murs de gazon qui soutiennent les terrasses

§ III. *L'Olivier. Climat qui lui convient.*

L'on a souvent mis en question si l'on ne pourrait pas naturaliser l'olivier dans des climats moins chauds que ceux qui lui servent de limites, et l'on était encouragé dans cette espérance par l'observation qu'en Italie quoique l'olivier souffre d'un grand froid, il est cependant considéré comme plus robuste que la vigne, et qu'en conséquence on le place à des expositions où celle-ci ne pourrait pas croître. J'en ai moi-même qui sont situés en plein nord, sur une côte si rapide, qu'elle leur cache absolument le soleil pendant tout l'hiver; cependant ils végétent fort bien, et ne paraissent pas souffrir du froid, toujours plus vif de trois ou quatre degrés sur cette côte que sur celle qui est vis-à-vis. A côté d'eux j'ai aussi de la vigne, que les gelées d'hiver éprouvent souvent, au point de tuer les sarmens sur lesquels on comptait pour la taille, et quelquefois les seps eux-mêmes. Cependant la vigne portée dans les pays froids s'est accoutumée peu-à-peu à la rigueur des hivers, et la supporte mieux chez

nous

nous qu'en Italie. L'on pouvait espérer que l'olivier en ferait autant, sur-tout comme l'on en connaît une variété, le *noir*, qui résiste davantage au froid que les autres, et que l'on plante de préférence dans les expositions boréales.

Mais il y a une différence essentielle entre l'olivier et la vigne, qui fait que l'exemple de la dernière n'est pas concluant pour le premier. La vigne se repose en hiver, et la séve redescendant aux racines y est à l'abri des impressions du froid. Si la vigne en végétant dans un climat plus rigoureux, acquiert une écorce plus dure, et une fibre plus forte, elle résistera avec autant de facilité à un froid de quatre ou cinq mois, qu'à un froid de quinze jours ou trois semaines. L'olivier au contraire, de même que l'oranger et les arbres toujours verds, végéte constamment et est toujours plein de séve : la grande vigueur de cet arbre robuste, fait qu'il résiste en Toscane à une gelée de quinze jours ou trois semaines, avant que le froid l'ait bien pénétré, et si la gelée arrive jusqu'à suspendre sa végétation, c'est pour

un tems si court qu'il se rétablit bien vîte de cette paralysie accidentelle. Mais dans cet état pénible chaque jour de plus augmente le danger pour lui ; aussi ne changera-t-il jamais tellement de nature que de s'accoutumer à une suspension de végétation de trois ou quatre mois, à laquelle il serait forcé dans le climat du centre de la France. En outre le rôle de la vigne est fini quand les froids commencent, ses grappes sont non-seulement mûres, mais même recueillies ; c'est au contraire dans le gros de l'hiver que l'olivier doit faire ses fonctions les plus importantes. Sa végétation est excessivement lente, les boutons de fleurs se montrent dès le mois d'avril, et ne s'épanouissent qu'un mois ou six semaines après ; le fruit doit végéter encore neuf ou dix mois sur l'arbre avant que de parvenir à une parfaite maturité. Quand la récolte est abondante il arrive souvent qu'elle ne finit que les derniers jours de mai : au commencement de l'hiver les olives sont encore absolument vertes, et c'est au milieu des frimats qu'elles mûrissent. Cependant si elles sont surprises par une gelée un peu forte, elles pourrissent ou restent *mortes* comme l'expriment les paysans.

§. IV. *Plantation et taille des oliviers.*

En général on apporte des attentions judicieuses à la plantation de l'olivier ; l'on fait le trou large et profond, quelque petit que soit l'arbre qu'on y veut mettre : les bons cultivateurs ont l'attention de le laisser ouvert pendant une année entière, avant que d'y mettre le planton, pour que la terre soit fertilisée par l'influence du soleil et de la pluie ; enfin ce qui est plus important encore, l'on fait toujours un petit aqueduc au fond du creux, pour assurer l'écoulement des eaux jusqu'au fossé le plus voisin, et les empêcher de faire chancir les racines en y séjournant.

La taille de l'olivier n'est pas à beaucoup près si bien entendue, du moins dans le district de Pescia, quoiqu'il en couvre tous les côteaux, et que l'huile de cette Province ait une réputation supérieure à celle du reste de la Toscane. Les oliviers ont été plantés aussi près les uns des autres que s'ils devaient former un bois et non un verger : entre deux souches il n'y a souvent pas

plus de quinze pieds de distance, et cependant d'une seule de ces souches on voit quelquefois sortir, cinq, six, ou même huit troncs d'oliviers. L'on dit qu'anciennement on n'en avait planté qu'un seul; mais qu'après un hiver d'une rigueur extraordinaire, tous les oliviers étant morts, l'on avait laissé subsister tous les rejettons qui avaient poussé de leurs racines. L'usage s'en est introduit à présent, et toutes les fois qu'il naît un rejetton, les paysans le conservent pour suppléer, disent-ils, aux vieux lorsqu'ils mourront; et ils ne veulent pas voir que la végétation rapide de cet élève, est justement ce qui fait dépérir l'arbre sur lequel il est né.

Les branches des oliviers qui s'entretouchent toutes, et se privent mutuellement des rayons du soleil, sont forcées de chercher le grand air dans des régions plus élevées, elles poussent toujours vers la cime, et les arbres s'élèvent à une hauteur tout-à-fait disproportionnée avec la pauvreté de leurs rameaux; ils restent maigres comme des plantes étiolées, ne produisent du fruit qu'à

la sommité des branches, dans lesquelles seules l'arbre conserve sa vigueur, tandis que tout ce qui est au-dessous séche et dépérit.

Les paysans n'abandonnent pas entièrement les oliviers à eux-mêmes, mais le mot de taille n'est pour eux qu'un prétexte pour aller faire du bois dans les olivettes. Quand ils en sentent le besoin pour le chauffage ou la cuisine, ils montent sur un de ces arbres, l'émondent aussi bien qu'ils savent, coupent toutes les petites branches séches auxquelles ils peuvent parvenir, et celles des branches mères qui montrent le moins de vigueur, enfin ils ne descendent pas de dessus l'olivier qu'ils n'ayent fait une provision de bois pour plusieurs jours. Alors ils renoncent à l'ouvrage, et lors même qu'ils verraient leurs arbres couverts de branches mortes, ils ne remontent point dessus que leur provision ne soit épuisée. Quelques-uns cependant sont moins négligens, mais ils sont fort rares; quand j'entrepris de faire tailler mes olivettes, tous mes voisins m'assurèrent que de mémoire d'homme on ne se rappellait pas

qu'elles l'eussent été régulièrement ; au reste, même les plus habiles ne taillent pas, ils émondent ; ils n'ont aucune idée d'une coupe sur le bois verd, pour diriger la pousse à venir et faire croître les branches. Ce n'est pas que cette taille présentât aucune difficulté, les paysans des montagnes de Pise, qui ne sont pas plus habiles que ceux de Pescia, réussissent cependant fort bien à faire de leurs arbres de grandes pyramides régulières, qui présentant beaucoup de surface à l'air et à la lumière, donnent aussi beaucoup plus de fruit, puisque ce n'est guères que sur cette surface et au bout des branches que celui-ci noue. A Florence où le climat est plus froid, les paysans ont l'art de maintenir leurs arbres fort bas, afin que la bise les éprouve moins ; la cueillette des olives en est aussi plus facile.

§. V. *Des olives confites en verd.*

Chacun sait que le goût de l'olive, quand on la cueille sur la plante, est mêlé d'astringent et d'amer, et qu'il est si désagréable

qu'on peut à peine concevoir comment on en tire une huile parfaitement douce, et qu'on est plus étonné encore de les voir entièrement dépouillées de leur mauvais goût, par la préparation qu'on leur donne pour les confire en verd. Cette préparation est cependant fort courte et fort simple : ce n'est que l'application de l'affinité bien connue entre la chaux, et l'acide astringent ou gallique qui domine dans les olives.

Il faut, pour les confire, ou à parler plus exactement, pour les adoucir, les cueillir avant leur maturité, avant même qu'elles aient commencé à se colorer en rouge ou en violet, puisque à la même époque elles commencent à s'attendrir : c'est en conséquence à la fin d'octobre, ou dans les premiers jours de novembre, qu'on en fait la cueillette. Toutes les espèces d'olives peuvent à la rigueur être adoucies ; mais on choisit de préférence la plus grosse de toutes, que les Toscans appellent *cucca*, et les Provençaux olive d'Espagne, : le paysan choisit sur l'arbre les plus belles et les plus saines, et laisse mûrir le reste pour faire de l'huile.

Aussitôt qu'elles sont cueillies, on place les olives vertes dans un vase ou un petit cuvier, et l'on verse de l'eau de chaux dessus, de manière à les en couvrir absolument: comme les olives sont un peu plus légères que l'eau, et que si elles venaient à surnager, le contact de l'air les attendrirait et les ferait pourrir; on les recouvre d'étoupes, ou d'un linge que l'on plonge dans l'eau de chaux. Il faut se garder de les toucher avec aucun instrument de fer, qui les noircirait immédiatement; on évite même d'y mettre les mains, et on ne les remue jamais qu'avec des cuillers de bois.

On ne doit pas laisser plus de vingt-quatre heures les olives dans l'eau de chaux; elles s'attendriraient, et pourriraient immanquablement. On lui ouvre en conséquence une issue au fond du vase, et on la laisse écouler; elle a pris en séjournant sur elles, une teinte d'un roux noirâtre, une odeur plus fortement alkaline, et une disposition à se couvrir d'écume, qui vient de l'huile dont elle est chargée, et du savon qu'elle a formé avec elle. On verse aussitôt sur les olives de

l'eau pure, qui doit dissoudre et emporter la chaux qui s'était combinée avec l'acide gallique ou avec l'huile, dans la pulpe même du fruit: au bout de douze heures on la laisse écouler, et on en substitue de la nouvelle; on change ainsi d'eau toutes les douze, et ensuite toutes les vingt-quatre heures, jusqu'à-ce que les olives n'aient plus rien d'amer ou d'astringent, et que l'eau qu'on en retire ne soit plus noirâtre : les seconde, troisième et quatrième, sont souvent tout aussi fétides, tout aussi chargées en couleur, et tout aussi savonneuses que la première.

Après avoir dépouillé les olives de leur mauvais goût, on les couvre de saumure; et c'est ainsi qu'on les conserve jusqu'au moment où l'on en veut faire usage. Au reste, on ne confit guère d'olives en Toscane que pour la table du maître; elles ne sont point un objet de commerce; l'on n'en trouve pas dans les boutiques des petites villes, et l'on en exporte fort peu à l'étranger. Ce n'est qu'en vue de la récolte d'huile que les Toscans cultivent l'olivier, et le regardent comme faisant la richesse de leur pays.

§. VI. *Récolte des olives.*

Dès le mois de novembre, l'on voit tomber quelques olives verreuses ou autrement avariées, que l'on recueille et que l'on presse aussitôt : leur produit est d'une qualité un peu inférieure; quant à celles que les coups de vent abattent dans les mois de décembre et de janvier, elles donnent de la fort bonne huile. J'avais lû dans le cours d'agriculture de l'abbé Rosier, que celle des olives tombées d'elles-mêmes, ne valait pas celle des olives cueillies à la main. En Toscane au contraire, l'on préfère la première. Il vient cependant un tems où il faut les cueillir; car en général elles restent sur l'arbre encore qu'elles soient mûres. La récolte se fait dans le Florentin et le Pisan au mois de février: les paysans montent sur des échelles, et s'aidant de crochets, tâchent d'atteindre avec la main toutes les olives. Mais la forme des oliviers dans le Val de Nievole, ne permet pas d'en agir ainsi; leurs branches sont trop grèles et trop élevées, pour que le bras puisse y parvenir. L'on est réduit en conséquence à

les abattre avec de petites perches, que l'on secoue entre les rameaux, à peu-près comme on fait en France pour les noix. Cette opération meurtrit les branches; et comme en outre l'on attend à Pescia pour la faire, jusques en avril ou mai, dans la supposition que plus l'olive reste sur l'arbre, et plus elle donne d'huile; elle abat souvent les boutons, et occasionne le manque absolu de la récolte de deux ans l'un. Il est vrai qu'en tout pays, et comme qu'on le traite, l'olivier donne alternativement une bonne et une mauvaise récolte; mais il s'en faut bien que la mauvaise le soit autant qu'à Pescia, dans les provinces voisines, où l'on cueille les olives à la main. Dans le Val de Nievole, l'on est content quand les *barils se changent en bouteilles*, c'est-à-dire quand on recueille le vingtième de ce qu'on attend des bonnes années: celles-ci sont elles-mêmes extrêmement irrégulières; l'on n'a souvent que la moitié, le tiers, le quart de ce qu'on peut avoir. Quand j'arrivai à Pescia, il y avait huit ans qu'on n'avait eu ni bonne, ni même demi-récolte. En revanche dans les

bonnes années, l'olivier se charge si prodigieusement de fruit, qu'il semble qu'il succombera sous le poids.

A mesure que l'on relève ou que l'on recueille les olives, on les étend sur le plancher dans une chambre séche, ayant soin de les remuer souvent, et d'éviter qu'elles ne soient amoncelées nulle part; dans ce dernier cas elles fermentent, et communiquent à l'huile un goût de rance. Cependant autrefois dans les montagnes de Pise, on les laissait entassées pendant un certain tems, dans l'attente qu'elles produiraient plus d'huile; l'on sacrifiait ainsi sa qualité à l'espérance peut-être illusoire d'en augmenter la quantité. Il paraît seulement que les olives fermentées se pressent plus facilement et plus vîte que les autres. A présent tous les bons cultivateurs conviennent que l'huile est d'autant meilleure que les olives sont pressées plutôt.

L'on compte qu'un sac d'olives, dans le fort de la récolte, doit produire six fiasques d'huile ou 36 livres de 12 onces. Au commencement il n'en produit guère que qua-

tre, et à la fin huit ou neuf. Ce qui ne vient pas seulement de ce que ces fruits acquierrent plus d'onctueux en achevant de mûrir, mais aussi de ce qu'à la fin ils séchent et diminuent de volume, sans rien perdre de leur huile; ensorte qu'une fois mûrs l'on ne gagne rien à attendre, bien qu'à la fin de l'hiver le nombre des sacs ayant diminué, chaque sac en rende plus qu'au milieu de cette saison.

§. VII. *Fabrication de l'huile.*

Les moulins ou pressoirs à huile sont bannaux; l'on profite autant qu'on le peut, de quelque courant d'eau pour faire tourner la meule, qui roule sur un large bassin de pierre, dans lequel on verse les olives à leur arrivée, pour les concasser. Dès que l'action de la meule en a formé une pâte grasse, on en remplit les paniers ou *bruccole*, qui doivent être mis sous le pressoir. Ces paniers sont d'un jonc tenace et souple, ils sont d'une forme à peu-près sphérique, mais avec une large ouverture aux deux pôles. L'une de

ces ouvertures repose sur une planche à deux anses, par l'autre on remplit le panier: quand il est bien plein, on le porte sous le pressoir, et par un mouvement du bras, les deux hommes qui soutiennent la planche, le font sauter de dessus cette planche, sur la table du pressoir, sans que la pâte d'olives ait le tems de tomber par l'ouverture de dessous. L'on met l'un sur l'autre six ou sept de ces paniers; et comme leurs ouvertures se correspondent, la pâte qu'ils renferment ne fait qu'une seule masse, depuis la première jusqu'à la dernière. L'on abaisse sur celle-ci la vis du pressoir, et l'on presse.

Les pressoirs à huile sont faits comme ceux que nous employons pour le vin, à l'exception que leur table est ronde, et beaucoup plus petite, n'ayant guère que quatre pieds de diamètre: les paniers, lorsqu'ils sont écrasés sous la vis, en ont trois environ; au-dessous de l'égoutoir est une cuve à moitié pleine d'eau tiéde, dans laquelle tombe l'huile. Il y a en général cinq ou six pressoirs rangés de front, que l'on serre alternativement, afin de donner à l'huile tout le

tems de sortir, et de couler avec la lenteur qui lui est propre.

On transvase tout ce qui a coulé du pressoir dans d'autres cuves, où l'on verse de nouvelle eau chaude, qui sert à séparer de l'huile son sédiment, et le suc acerbe des olives qui reste uni à l'eau. Après l'avoir laissé reposer pendant douze heures environ, l'on enlève avec des écumoires toute l'huile qui surnage.

L'on represse une seconde fois le marc, afin d'en exprimer toute l'huile; mais cette seconde huile est de qualité inférieure. Quand on veut essuyer le pressoir ou la meule, on employe aussi du marc, qu'on represse de nouveau. Le louage du pressoir se paye en nature, et le prix varie de trois et trois quarts à 5 pour cent. L'huile se mesure comme le vin, par barils, qui se divisent en vingt fiasques ou bouteilles, lesquelles en valent deux et demi des nôtres. Quoique la mesure soit la même, le baril d'huile ne pèse que 120 liv.; et celui de vin 133 l. 4 onces. Quand l'huile s'est reposée, comme elle a laissé des lies, on ne compte plus le baril que pour 116

livres. Il répond à peu de choses près, au septier de Genève, soit 50 bouteilles.

Le prix moyen de l'huile, lors de la récolte, est d'environ sept écus (L. 40. 16 s. de France) elle monte dans l'année suivante jusqu'à huit, neuf, et même dix écus le baril. Dans les dernières années de disette, elle n'a point renchéri en proportion des autres denrées.

L'on conserve l'huile dans des vases de terre cuite, vernissés en dedans, et de demi pouce au moins d'épaisseur. Comme la plus-part des vaisseaux, soit de terre, soit de bois, ne peuvent contenir l'huile, qui s'échappe à travers leurs pores, on est fort heureux d'avoir en Toscane une excellente terre de potier, qui lui est imperméable, et qui reçoit toutes les formes que l'art veut lui donner. Il y a des pots d'huile de toute grandeur, jusqu'à celle de douze barils; on les paye à raison de 3 Livr. (2 l. 10 s. de France) le baril, environ.

§. VII.

§. VIII. *Influence de la culture des oliviers sur la richesse et la population du pays.*

L'on peut faire à la culture des oliviers, les mêmes reproches que l'on fait en France à celle de la vigne, c'est que la grande incertitude de la récolte entretient la misère parmi les paysans. Dans l'année d'abondance ils ne savent pas économiser, dans celle de disette ils se trouvent sans ressources. On ne peut nier cependant qu'en général, cette culture ne soit fort utile au pays; elle donne du prix aux plus mauvais terrains, à des coteaux dont on ne pourrait souvent tirer aucun parti, et elle couvre d'habitans des terres stériles qui seraient désertes. La coltra de terrain rend dans les bonnes années environ sept barils d'huile; la valeur de cette récolte est double de celle du blé dans les meilleurs champs de la plaine, et il n'y a presque aucuns fraix à en déduire, car le bois que l'on coupe paye ceux de la taille, et le blé qu'on recueille au dessous fait plus que payer ceux du labourage, et de l'engrais. Mais il est vrai aussi que

cette rente n'est tout au plus que bisannuelle; celle de la vigne dans les mêmes terrains est beaucoup plus constante, et l'augmentation du prix des vins depuis quelques années l'a rendue plus considérable; aussi la concurrence de la vigne fait abandonner dans bien des endroits la culture de l'olivier. Cependant j'ai observé déjà deux fois que l'année qu'on avait une grosse récolte d'huile, tous les cultivateurs s'empressaient de planter de jeunes oliviers; bien que cet arbre croisse si lentement, excepté dans les expositions chaudes, que fort peu de planteurs peuvent espérer de jouir de ses fruits.

§. IX. *La vigne. Sa plantation.*

La vigne qui dans le climat de Genève est une plante délicate, et qui demande des expositions privilégiées, et des terrains propres à sa culture, croît au contraire partout en Toscane, dans la plaine, la colline, et les montagnes, et sur tous les terrains. Mais si elle croît partout elle n'en est pas moins sensible aux différences de position, et la

qualité des vins ainsi que leur prix, varient dans la même province, bien plus dans la même paroisse, d'une manière prodigieuse.

La vigne dans la colline entoure tous les champs, et comme ceux-ci sont fort petits, elle y est beaucoup plus multipliée que dans la plaine. On la plante constamment dans les défrichemens sur la partie antérieure de la terrasse, à côté du mur de gazon et au bord de la pente. L'autre côté du champ n'est entouré de vignes, qu'au bas des collines, là où la pente est peu considérable. Voyez fig. 6.

On la plante dans les terres nouvellement défrichées avec le pieu de fer, ou bien par fossés comme à Genève, et pendant les quatre ou cinq premières années on la taille aussi comme chez nous. En général ce n'est qu'au bout de cinq ans qu'elle donne du fruit, quoique je l'aie vue dans un des meilleurs vignobles du Luquois, pousser dès la seconde année des coursons plus gros que le pouce et de plusieurs aunes de longueur, qui auront probablement porté des raisins dès l'année suivante. Dans d'autres terres les

branches sont encore la seconde et la troisiéme année de la dernière maigreur.

L'on multiplie aussi la vigne comme chez nous en la provignant, ce que l'on fait de deux manières, soit en couchant tout le sep sous terre selon l'usage ordinaire, soit en abaissant une seule branche de l'année que l'on fait entrer en terre au pied du sep d'où elle sort, et ressortir quelques pieds plus loin. Les paysans appellent un provin de cette sorte un *capo gatto*, ils le sevrent au bout de la seconde année. Cette manière de provigner est très-commode pour remplir un vuide accidentel, parce qu'on ne détruit pas pour réédifier; l'on fait arriver le provin précisément où l'on veut sans déranger le vieux sep qui était bien à sa place; mais d'autre part on n'a pas l'avantage de rajeunir sa vigne en enterrant les vieux troncs, et le jeune sep que l'on s'est procuré n'a pas à beaucoup près autant de vigueur, que quand il est fait selon la méthode ordinaire.

On aime à provigner à Genève, pour profiter de l'abondante récolte de la premiére année des provins; on l'évite en Toscane,

pour ne pas perdre les trois récoltes suivantes, car on a l'expérience constante qu'un provin après la première année, tourne toute sa vigueur à produire du bois, et que la fougue de cette végétation durant au moins deux ans et souvent trois, l'empêche tout aussi long-tems de produire du fruit. Comme je n'avais jamais entendu parler de cette stérilité des provins à nos vignerons, je la révoquai en doute, jusqu'à ce que je m'en fusse convaincu par mes yeux. Je m'assurai en examinant tous mes provins la seconde et la troisième année, que la règle n'était pas si générale qu'on la faisait; mais que cependant la moitié d'entr'eux ne donnaient rien pendant ces deux ans, et que les autres rendaient beaucoup moins que n'aurait donné le sep d'où on les avait tirés. En général les provins sont taillés comme à Genève à un ou deux yeux, mais comme j'attribuais leur stérilité à la trop grande vigueur de leur végétation, j'en fis tailler quelques-uns forts longs, et les chargeai autant qu'ils pouvaient l'être; ils produisirent en effet davantage, mais non pas tant que je m'y étais attendu;

le sep ne fit qu'acquérir de nouvelles forces au lieu de s'épuiser par cette taille qui lui donnait l'essor.

§. X. *Du roseau destiné à soutenir les vignes.*

Dans la colline la vigne n'est pas soutenue sur des arbres, mais en partie sur des échalas, et en partie sur des roseaux. On choisit les premiers, autant qu'on peut de bois de châtaigner, que l'on dépouille de son écorce pour qu'il se conserve davantage: ils doivent s'élever de six à huit pieds au-dessus de terre, le sep lui même étant plus exhaussé que chez nous. L'on emploie au même usage en second lieu un grand roseau, que l'on cultive à cet effet, *l'Arundo Donax* de Linné que les Italiens appellent *canna*. On le taille à raz terre chaque hiver, et dans le courant de l'été il produit de nouvelles tiges de quinze à vingt-cinq pieds de longueur, de cinq à dix lignes de diamètre. Ce roseau mériterait d'être cultivé en France, sa racine est si profonde qu'il n'est pas probable qu'il pût

souffrir du froid de l'hiver, et sa végétation est assez rapide en été, pour que la venue de l'automne plus promte chez nous qu'en Italie, ne l'empêchât pas de mûrir. On destine aux *cannes* le bord des ruisseaux, les digues et les terreplains qui entourent les fleuves, et les lieux dont le fond est humide ; pour en faire une plantation, on ouvre avec la béche des fossés profonds de trois pieds et éloignés l'un de l'autre de trois pieds et demi environ, on y place les pattes de roseau à trois pieds l'une de l'autre ; la plantation se fait au printems ou en automne. Il est nécessaire de les labourer toutes les années à la sortie de l'hiver, et de les sarcler la première, les suivantes la plante sera assez vigoureuse pour n'avoir pas à craindre les herbes parasites. Comme ses pattes multiplient très-rapidement, il convient d'ôter les superflues tous les trois ans, autrement elles s'épuiseraient mutuellement. (1)

(1) Ce que je dis sur la culture des cannes est le seul article que j'aie emprunté des livres d'agriculture et non de ma propre expérience. Non-seulement je me fais un

Les racines plantées déjà très-profondément, percent encore plus bas, en sorte qu'elles profitent de toute l'humidité du terrain. En Toscane les roseaux ne font qu'un supplément aux échalas avec lesquels on les entremêle; en France où les vignes sont beaucoup plus basses ils pourraient suffire seuls: les plus gros durent deux ou trois ans, les petits doivent être renouvellés toutes les années. Leur culture est en Toscane la plus profitable de toutes, chaque pied quarré en produit au moins dix, et le cent se vend quinze sols: les feuilles qui naissent dans toute la longueur du roseau fournissent en outre au milieu de la sécheresse, un fourrage très-abondant. Le prix courant d'un faisceau de vingt-cinq petits échalas, est aussi quinze sols; les plus gros coutent deux sols la pièce.

---

devoir d'en prévenir le lecteur, j'ajouterai même que je ne puis croire que l'on ensevelisse les pattes de vignes à trois pieds de profondeur, ni que l'on soit dans l'usage de les replanter tous les trois ans.

§. XI. *Taille de la vigne.*

Les seps de la vigne étant éloignés de deux pieds environ l'un de l'autre, on plante un échalas entre deux, et au pied du sep, une canne. Quoique ce soit l'échalas qui doive supporter la vigne, on le plante un peu éloigné d'elle, afin de ne pas offenser de racine importante. A deux ou trois pieds au-dessus du terrain on lie tous les échalas et toutes les cannes, à un cordon de ces dernières qui court horizontalement dans toute la longueur de la file de vignes, et lui donne de la solidité; on attache aussi la pointe de chaque roseau à l'échalas le plus voisin, afin qu'ils s'appuyent l'un l'autre.

L'on taille la vigne d'autant plus longue que l'on descend plus vers la plaine, et l'on consulte en le faisant le naturel de cet arbuste qui est d'autant plus vigoureux qu'il donne de plus mauvais vin; ainsi donc selon la force de chaque sep, on lui laisse un, deux, ou trois coursons, que l'on allonge

depuis un pied et demi jusqu'à quatre pieds ; après les avoir choisis et nettoyés comme je l'ai dit en parlant des vignes de la plaine, on les recourbe en chapeaux, et on les palisse avec des osiers, sur les échalas et les roseaux qui supportent chaque sep. *Voyez fig. 3.*

La vigne étendue et palissée de cette manière est exposée autant que possible aux impressions de l'air, et aux rayons du soleil, aussi les seps environnans, ne se faisant pas ombre mutuellement comme chez nous, il n'est pas nécessaire d'être sans cesse occupé à l'effeuiller ou à la relever. On la laisse absolument à elle-même, et ses jeunes branches trouvent des appuis dans les échalas et les roseaux ; l'on ne commence à effeuiller les vignes que lorsque les raisins mûrissent, et c'est moins pour l'avantage de ces derniers que pour profiter de la feuille pour le bétail. Outre l'économie du travail, on a encore l'avantage de ne point fouler la terre autour des racines ; aussi le labour qu'on leur donne une seule fois par année après la taille, la

maintient-il plus meuble, que les trois façons qu'on lui donne en France.

Nos vignes sont toujours couvertes de faux bourgeons, qui poussent ou du tronc ou plusieurs ensemble du même œil, et c'est le principal travail des effeuilleuses que de les enlever. Cette abondance de faux bois vient de ce que nous taillons trop court, et de ce que la séve a besoin de s'échapper par quelque endroit. On n'en voit point ou presque point en Toscane, où l'on lui donne plus d'essor.

Chaque sep de vigne produit beaucoup plus de raisins quand on lui laisse suffisamment de bois; à la dernière récolte qui était cependant fort médiocre, j'ai compté généralement de dix-huit à vingt-quatre grappes par sep ayant trois sarmens. J'avais essayé de faire tailler quelques seps sur un ou deux yeux; mais comme j'aurais pu le prévoir, et comme les paysans me l'avaient prédit, j'eus beaucoup plus de bois, et beaucoup moins de raisins.

D'autre part les vignes de la côte dans le pays-de-Vaud et celles de Bourgogne produi-

sent plus de vin que les terres de Toscane; mais c'est que les premières ne produisent que du vin, et les secondes produisent encore du blé. Rien de plus variable que le produit en vin d'une terre entremêlée de vignes (*terra vitiata*) puisqu'il dépend de la grandeur des champs, ou de la proportion du blé avec le raisin : le plus gros que je croie que l'on puisse attendre serait vingt-quatre barils, ou deux chars par coltre. (3000 liv. de 16 onces de liquide.)

Dans les expositions vraiment avantageuses, et qui produisent des vins distingués, les Toscans ont aussi essayé de les augmenter aux dépens du blé, et de cultiver la vigne toute seule. Ils y taillent comme autour des champs les seps en chapeau, et je crois qu'ils ont raison, mais à tout autre égard leur culture est mal entendue ; ils les laissent croître beaucoup trop haut ; d'où il résulte d'une part que les branches s'étouffent mutuellement, de l'autre qu'il devient impossible de provigner de vieux troncs qui ont six ou sept pieds de longueur. Aussi les paysans ne les renouvellent-ils point, et la plupart

de leurs vignes accablées de vieillesse ne donnent-elles que fort peu de fruit.

§. XII. *Treilles.*

Plus on permet à la vigne de s'étendre, et plus elle peut produire de raisins ; c'est sur ce principe que furent inventées soit les treilles, soit les vignes à la Bordelaise, que j'ai multipliées à Pescia avec beaucoup d'avantage.

Tous les sentiers qui coupent une campagne peuvent être couverts de treilles dans le climat de la Toscane. Cependant la paresse est cause que le plus souvent les paysans n'en ont qu'un seul petit bout à côté de leur maison. Pour la faire ils plantent en terre des pieux fourchus par en haut qu'ils appellent des colonnes. Sur ces fourches ils font reposer de gros échalas ou de petites perches les unes en long et les autres en travers, qui se croisent de manière à faire des mailles d'un pied ou un pied et demi en quarré. Ils attirent sur ce treillis le sep de vigne, qu'ils taillent à-peu-près de la même manière que dans leurs vignobles, avec cette différence

qu'ils cherchent à le prolonger et à lui laisser autant de sarmens que possible, d'un pied et demi ou deux pieds de longueur. Plus la vigne vieillit, plus elle croît, et plus on peut la charger. J'ai une treille de quarante pieds de longueur, entièrement couverte par un seul sep; elle a deux fois plus de branches à fruit que vingt seps qui entre eux occuperaient le même espace. Comme en outre toutes ces branches sont couchées horizontalement, le fruit s'y arrête en beaucoup plus grande quantité que sur celles où la séve suit une direction verticale. En supposant que les seps de vigne qu'on attire sur les treilles fussent déjà en rapport avant leur construction, l'on ne perd point de récolte; mais ce n'est qu'au bout de trois ans que la treille peut être considérée comme étant dans le fort de son produit.

Il faut convenir que le vin des treilles est d'une qualité fort inférieure à celui d'une vigne ordinaire dans le même terrain; mais en revanche il est infiniment meilleur dans les bonnes terres que le vin des vignes de la

plaine ; il faut le vendanger dans une cuve séparée.

Pour que les raisins mûrissent sous la treille aussi bien qu'ils peuvent le faire, il faut que son couvert soit plat et non convexe, que les côtés soient absolument ouverts, et que rien ne fasse obstacle au jeu de la lumière et de l'air autour des raisins. *Voyez fig.* 4. Les berceaux de vigne qu'on fait à Genève et qu'on soutient avec des cercles, couvrent constamment les raisins de leur ombre, et arrêtent si fort le jeu de l'air, qu'il est impossible qu'ils mûrissent. Si l'on faisait des treilles plattes mais inclinées comme des toits, et présentant le côté le plus élevé au soleil afin qu'il pût donner par-dessous, les raisins y mûriraient aussi bien qu'à Pescia.

Il n'y a pas de pays où l'on fasse tant de treilles que dans le Val d'Aoste ; non-seulement tous les chemins et sentiers en sont couverts, mais elles coupent même les champs et les traversent dans toute leur longueur, à vingt-cinq ou trente pieds de distance l'une de l'autre. Ces treilles sont faites précisément comme celles de Toscane, éle-

vées de six à douze pieds, composées de colonnes et de perches unies ensemble avec des harts ou des osiers, sans cloux ni travail de charpentier; elles ne sont nullement ceintrées, mais tantôt horizontales, tantôt inclinées comme des toits. Ce qui distingue d'une manière fort extraordinaire les treilles du Val d'Aoste, c'est que non-seulement l'espace qui les sépare, mais celui même qu'elles couvrent est en culture. J'ai vu croître sous leur ombre, le blé, le fourrage, et même le blé de Turquie. Lorsqu'on les veut vendanger, des bœufs traînent au-dessous un char fait en grand comme un paitrin monté sur des roues : les vendangeurs se tiennent debout sur ses bords, tandis qu'ils cueillent et laissent tomber dedans les raisins qui pendent sur leur tête.

§. XIII. *Vignes à la Bordelaise.*

Je ne puis pas donner comme une pratique Toscane l'essai que j'ai fait à Pescia de soutenir les vignes à la Bordelaise, mais comme cet essai m'a parfaitement réussi, je hasarderai

hasarderai d'en rendre compte. J'avais remarqué avec bien d'autres, que la vigne dans un bon terrain ne demande qu'à s'étendre, que plus on la taille courte, plus on la contrarie, et plus on la force à reproduire beaucoup de bois et peu de raisins; qu'en l'élevant et la prolongeant au contraire, on l'épuise moins, on la maintient plus longtems, et on en tire incomparablement plus de fruit, sans fatiguer davantage le terrain. Cette observation est si rebattue que ce n'est pas pour ne l'avoir pas faite qu'un agriculteur intelligent n'en profite pas. Ce qui l'arrête donc c'est que dans la culture en grand, il lui paraît impossible de soutenir la vigne à une certaine hauteur, à moins que de faire des fraix considérables, ou de l'ensevelir sous l'ombre des arbres ou des treilles. Il la raccourcit donc et la rapproche de terre, uniquement pour s'épargner la peine de la supporter. Mais je crus voir qu'avec le même bois qui soutient les vignes à Pescia, et avec les mêmes fraix ou à-peu-près, je pourrais les élever trois fois plus haut, et en retirer un produit quatre ou cinq fois

plus considérable. Je mis moi-même la main à l'œuvre, et m'assurai que je ne m'étais pas trompé

Parmi les échalas que l'on met aux vignes, et qui sont des branches d'arbres, non des troncs refendus, il y a toujours un certain nombre de pieux assez gros. Je choisis tous ceux qui avaient au moins deux pouces de travers, je les fis écorcer dans toute leur longueur, tailler en pointe, et bruler par le bout; je fis couper l'autre extrêmité de manière qu'ils fussent tous égaux et s'élevassent de sept pieds au-dessus de terre, lorsqu'ils y seraient plantés à vingt pouces de profondeur, ce que je fis faire dans la file de vigne, bien à plomb, et à 8 pieds de distance les uns des autres; je clouai sur la cime une petite perche en travers, qui en les unissant leur donnait plus de solidité; je plantai ensuite entre deux, à un pied ou quinze pouces de distance l'un de l'autre, des échalas ordinaires que j'enfonçai seulement de cinq ou six pouces en terre, et que je coupai de niveau au dessus de la traverse horizontale à sept pieds de terre; je les liai à cette traverse avec un

fil de fer; je liai ensuite horizontalement au-dessous de cette première traverse, et de quinze pouces en quinze pouces d'autres échalas, qui lui étaient parallèles, et que j'arrêtai par un nœud fait de fil de fer sur tous les pieux et tous les échalas qu'ils croisaient, ensorte que chaque maille de ce treillis ayant à peu près quinze pouces en quarré, était arrêtée aux quatre coins par un nœud en fil de fer.

Ce contr'espalier, car c'en était un, demandait à peu près, le double plus de bois que la même quantité de vigne soutenue à l'ordinaire, les fraix du travail pouvaient être doubles aussi, et ceux des liens quadruples; mais les bois étendus et assujettis dans toute leur longueur sur le contr'espalier, soutenus à des distances égales par des pieux, et attachés une fois pour toutes, ensorte qu'il n'y avait plus besoin de les replanter et lier chaque année comme on fait pour les échalas, se trouvèrent à l'abri de la moitié des accidens qui pouvaient les détruire, ou les endommager. Comme le plus vieux de mes contr'espaliers n'a que deux ans, je ne puis

pas assurer que les bois se conservent deux fois plus. Je sais seulement que la dernière année je n'eus pas un seul échalas à changer, pas même de ceux qui étaient déjà vieux quand je les employai, pas un lien de fer à remettre, et pas un quart d'heure de travail à perdre; tandis qu'une file de vigne que j'avais fait remonter en bois neuf à la même époque, avait besoin que je renouvellasse le tiers des bois, la moitié des cannes et tous les liens, et n'exigeait pas moins de travail que si on l'avait refaite à neuf. Une fois que le contr'espalier fut élevé, rien ne fut si facile que de distribuer les sarmens lors de sa taille sur toutes ses parties, de manière qu'à la pousse il fut également couvert de branches, et à la vendange de raisins. Voy. fig. 5. Ces raisins loin d'avoir perdu de leur bonté par ce changement, furent au contraire les premiers à mûrir, et parurent avoir gagné à tous égards pour s'être trouvés mieux soutenus, et plus exposés au soleil.

§. XIV. *De la serpe des vignerons Toscans.*

Les vignerons français ont besoin de plusieurs instrumens pour tailler leurs vignes, les lier, et donner une pointe aux échalas; les paysans Toscans n'en employent qu'un seul, leur *pennato* ou serpe, qu'ils tiennent constamment pendu à leur ceinture, et qu'ils ne posent jamais, même en voyageant. Cet instrument assez différent du nôtre, est en effet d'une forme très-propre à en remplacer plusieurs. La serpe et la hâche s'y trouvent adossées l'une à l'autre. (*Voy. la fig.* 13). Le bec de la première remplace notre serpette, et n'est pas moins commode pour toutes les tailles qui demandent de la précision et de la délicatesse; le vigneron s'en sert pour nettoyer les sarmens et les affranchir; mais lorsqu'il a du vieux bois à enlever d'un sep, il employe le tranchant de la serpe, et frappe à coups redoublés au lieu de tirer à soi, c'est de la même manière qu'il façonne les échalas et les rend pointus, lorsqu'il doit les replacer en terre, qu'il émonde les arbres

fruitiers, qu'il taille les oliviers, les mûriers, et les osiers. Lorsqu'enfin il se présente à lui quelque grosse branche que la serpe ne peut abattre, il ne fait que tourner son outil dans sa main, son dos est façonné en guise de hache, et lui suffit pour couper et refendre les bois les plus gros et les plus durs. Enfin c'est avec le revers du bec de l'instrument, que le laboureur dégage sa béche ou son fossoir, de la terre qui s'y attache en travaillant par un tems humide. Ceux qui savent combien les paysans perdent de tems, en passant d'un outil à un autre, combien cette variété d'instrumens auxquels ils n'ont pas la main également accoutumée les rend gauches, envieront sans doute aux Toscans leur *pennato* universel : Il n'est au reste ni dispendieux, ni difficile à imiter ; le manche est d'un bois commun, et la prolongation de la lame qui passe au travers pour l'assujettir, ressort par l'autre bout sous la forme d'un crochet que les ouvriers suspendent à leur ceinture.

§. XV. *Plants divers.*

L'on cultive dans le Val de Nievole, un très-grand nombre de plants différens; mais quoiqu'il y ait beaucoup de choix à faire entr'eux, cependant les meilleures espèces ne produisent dans la plaine, que des raisins détestables; et les plus mauvaises, cultivées sur la colline à des expositions favorables, en donnent de délicieux. Ceux d'une bonne vigne et d'un bon plant, surpassent par leur goût exquis, tout ce qu'on peut imaginer. Voici une note des espèces les plus estimées à Pescia, que j'ai faite pendant la vendange, avec les raisins sous les yeux.

Blancs.

Colombana. Le grain long, la grappe fort peu serrée, rameuse, rougeâtre, venant assez généralement au bout des coursons, ressemblant au grand muscat long d'Astracan par sa construction et la manière dont elle pend comme les branches du saule pleureur; rameau rougeâtre, pétiole des feuilles rougeâtre, feuilles divisées en trois lobes seulement, par

une incision peu profonde. C'est un excellent raisin fendant, et l'un des meilleurs pour conserver; il ne pourrit jamais; on l'estime aussi pour le vin blanc, quoiqu'il n'ait pas beaucoup de liquide. Il se charge beaucoup.

Uva paradisa. Il ressemble fort à la colombana, mais la grappe n'est pas rouge, et le grain est encore beaucoup plus dur et plus cassant, ce qui le fait rechercher davantage par ceux qui veulent en garder pour l'hiver; on ne le plante guère que dans cette intention. Les raisins que l'on conserve à Bologne, et qui ont de la réputation dans toute l'Italie, sont de cette espèce.

Colombano. Celui-ci aussi ressemble à la colombana; la grappe est lâche et tombante de la même manière; légérement rougeâtre, mais les grains sont ronds; ils sont striés par des rayes longitudinales très-marquées, roux vers le soleil, et fendans. C'est un excellent raisin, soit pour manger, soit pour faire le vin.

Salamanna. C'est le gros muscat long d'Astracan, dont le fruit très-dur et très-charnu, ressemble à une prune; sa peau tire sur le verd; il est bien connu en France pour les

espaliers : à Pescia on en voit dans les vignes, quoiqu'on n'en fasse guère de vin.

Salamanna dalle tre volte. C'est le même que le précédent, mais qui a une particularité très-remarquable, celle de fleurir trois fois, et de porter des fruits de trois grosseurs différentes. Il fleurit la première fois quinze jours avant la vigne, la seconde en même tems qu'elle, et la troisième un mois après, ou environ. Les premiers raisins mûrissent aussi long-tems avant les autres, et les derniers restent sur l'arbre jusqu'au commencement de décembre. La grande abondance de sève de ce plant le rend très-sujet à la nielle; aussi, quoiqu'il fleurisse toujours trois fois chaque année, on n'en fait guère que deux récoltes, encore fort inégales; on ne peut prévoir si ce sera la première ou la dernière qui viendra à bien, laquelle que ce soit, elle est toujours fort abondante. On ne plante ce muscat qu'en treille, et pour l'usage de la table.

Galletta. Raisin d'une forme toute particulière; le grain est très-long, mince, et un peu arqué : la grappe est lâche comme celle

des précédens, le pepin est long et très-pointu; ce raisin est très-dur, assez bon à manger, mais l'on n'en fait pas de vin.

Cannaiolo bianco. Raisin ressemblant au colombano, mais les veines moins marquées, et moins roux du côté du soleil: il est très-fendant: la grappe est plus serrée, quoique lâche; c'est un excellent raisin.

Burriano. C'est je crois, le chasselas ou bon blanc; le grain est de médiocre grosseur, bien rond, passablement roux, fondant: la grappe médiocrement serrée: quoique commun, il est très-estimé.

Burriano Perrugino. Il est plus petit, moins serré, et meilleur encore que le précédent. La queue de la grappe est verte et très-déliée ainsi que celle des grains; le raisin est fondant; sa feuille est fort peu échancrée, en trois lobes seulement: elle se croise par derrière.

Malvagia ou Malvoisie. Grain petit, un peu long, d'un œil très-laiteux, verdâtre, très-doux, fondant. Grappe grosse, très-serrée, feuille très-longue, très-pointue; ses deux échancrures peu profondes, point de

sur-échancrure. La feuille ne croise pas par derrière. Raisin fort-estimé.

Trebbiano vizzo. Grain très-petit, rond, laiteux, ne roussissant pas, et flétrissant constamment avant de mûrir: c'est ce que veut dire son nom: Il est fort doux, et fait le vin très-bon, mais en donne peu; la grappe est fort lâche.

Golpola. Il ressemble fort au précédent, le grain étant rond, fort petit, et trouble ou laiteux, mais il roussit et ne flétrit point sur le sep; le goût en outre est fort différent, puisque ce dernier est muscat. Il produit abondamment; on le recherche soit pour le vin, soit pour conserver pour l'hiver.

Uva grassa. Grain rond, gros, laiteux, sans transparence, roussissant fort peu, fondant, un peu aigre; grappe grosse, lâche, feuille d'un verd foncé: les échancrures étroites, profondes jusques à la moitié; queue rougeâtre. Il se charge beaucoup, mais étant de qualité médiocre, on le réserve pour le bas des collines et les plaines, où les meilleurs ne vaudraient guère mieux que lui.

Pistoiese. Raisin laiteux, de moyenne gros-

seur, un peu allongé, cassant, la pulpe fortement attachée au pepin, la gousse un peu aigre, grappe grosse très-serrée, feuille peu échancrée, divisée en sept lobes; le lobe du milieu plus petit que les latéraux. Ce raisin n'est que médiocrement bon, mais se charge beaucoup.

ROUGES.

Les raisins rouges qui près de Genève sont constamment inférieurs aux blancs, et qui sans excepter le salvagnin, ont tous un peu d'aigreur ou d'âpreté, sont au contraire en Toscane souvent supérieurs non seulement à nos blancs, mais aux leurs. Il y en a plusieurs espèces, mais je ne les connais pas toutes, ni si bien que celles des blancs.

Aleatico. Raisin muscat rouge, fendant, très-fleuri, un peu ovale et pointu par les bouts; de grosseur moyenne, la grappe très-lâche; la feuille profondément découpée, et presque palmée comme celle des muscats, d'un verd noirâtre. Cet excellent raisin donne son nom aux trois meilleurs vins du *Luquois*, de *Monte Catino*, et de *Monte pulciano*.

Barbarossa. Grappe fort lache, et tombante comme celle de la Colombana ou du muscat d'Astracan, mais composée de plusieurs longs grappillons qui tombent parallélement, ce qui lui donne l'air chevelue, ou d'une barbe. Queue rougeâtre, grain fort gros, bien rond, fondant, rose ou rouge d'un côté seulement, fleuri inégalement. Cet excellent raisin qui tient plus pour le goût du blanc que du rouge, donne aussi son nom à un vin clairet très-recherché.

Canino, grappe allongée, maigre, d'une apparence sauvage, ayant peu de grains, petits, ronds, et d'une couleur très-foncée; c'est un vrai raisin sauvage qu'on trouve aussi sur nos haies, il est toujours aigre, excepté dans les vignobles distingués, où l'on en rencontre quelquefois d'excellent. On le cultive par-tout, parce qu'il donne beaucoup de couleur au vin, souvent on le vendange à part, on le fait cuire dans une chaudière, et on le verse sur la cuve, pour qu'il colore davantage.

Canino di Chianti. Il ressemble beaucoup au canino commun, mais a l'air moins sauvage.

La grappe est plus courte, et les grappillons plus longs et mieux fournis : mais c'est sur-tout par le goût qu'il diffère, étant le plus doux et le plus exquis des raisins. Comme le précédent il cólore beaucoup ; sans doute que les vins fameux du Chianti près de Sienne sont faits sur-tout de ce raisin.

Cannaiola nera, raisin rond, de grosseur moyenne, très-fendant, très-doux, parfumé, la gousse un peu grosse, la grappe un peu lâche et ressemblante à celle du canino. C'est un excellent raisin.

Colore, grain rond, de médiocre grosseur, de couleur foncée, un peu aigre, la gousse un peu grosse, grappe courte, serrée, tige grosse, queue rougeâtre, feuille d'un verd clair, grande, échancrée jusqu'aux deux tiers, large, les sur-découpures peu profondes ; malgré sa légère aigreur, c'est un bon raisin.

Mammolo, graine très-grosse, cassante, très-légèrement allongée, grappe grosse, médiocrement serrée, queue verte, feuille sans échancrure, faisant derrière un angle très-obtus.

Messer Forte, grains très-gros, durs, très-

doux, grappe très-longue, très-rare, composée de grappillons rares, queue rougeâtre, rame rouge, feuille pointue, fort découpée; c'est peut-être le meilleur de tous les raisins.

Fiorentino, grains à peine allongés, bien fleuris, gousse dure et grosse, grappe médiocrement serrée, fort grosse, queue et pédicules déliés, point rouges, feuille peu découpée, en cinq lobes, faisant derrière un angle aigu. Ce raisin n'est que médiocrement bon, mais il se charge prodigieusement. Il est le premier à mûrir; mais, s'il n'a pas beaucoup de soleil, il reste très-long-tems rose, avant que d'achever de rougir.

§. XVI. *Vendange.*

La vendange se fait en Toscane à la fin de septembre ou au commencement d'octobre; j'y ai vu cependant des raisins du plant *Fiorentino* changer de couleur dès le 18 juillet. La manière de vendanger est la même qu'à Genève; des femmes cueillent les raisins dans des paniers, et les vuident dans une hotte de bois ou brande, dans laquelle on les pile, ou *semoutte* précisément comme

chez nous ; quand elle est pleine, on la vuide dans une cuve.

L'on fait fort peu de vin blanc en Toscane ; quand on en fait, c'est avec du raisin choisi, que l'on va cueillir devant les vendangeurs sur les plants les plus distingués. Tout le reste du blanc se mêle avec le rouge.

Quoique la plupart des cuves soient de bois, et faites comme les nôtres, cependant, comme elles coûtent beaucoup, soit d'établissement, soit d'entretien, on a imaginé depuis une vingtaine d'années d'en faire de maçonnerie. On fabrique le petit mur qui en doit faire soit le fond, soit les côtés, avec des briques placées de plat, mais en travers. Le mortier qu'on emploie pour l'élever et le recrépir, est mêlé de terre de *puzzolana* (1) au lieu de sable. On dit cependant que quand le sable est bon, on peut se passer de pouzzolane. Je n'ai vu

(1) Terre volcanique bien connue des artistes, qui vient du royaume de Naples ; elle entre dans la composition des meilleurs ciments.

de

de ces cuves de maçonnerie que dans la plaine, elles y servent souvent, pendant le reste de l'année, à emmagasiner le blé. On m'a assuré que le vin s'y faisait fort bien, qu'il ne prenait aucun goût de mortier, qu'il ne s'en perdait pas une goutte, et qu'à tous égards, cette méthode était fort économique.

C'est dans les cuves que se fait le vin, puisqu'on ne connait pas les pressoirs en Toscane. Aux environs de Pescia on l'y laisse fermenter une quinzaine de jours seulement, et on ne le refoule que trois fois; près de Florence au contraire, on le laisse plus d'un mois, ou de six semaines dans les cuves, et on le refoule tous les jours, plusieurs même le font matin et soir, en sorte que quand on tire le vin au clair, la fermentation est achevée. Chaque canton, et presque chaque paysan a sa méthode, et les goûts sont si partagés sur la bonté des vins, qu'il ne m'appartient pas de décider laquelle est la meilleure; celle qui me plait le plus est celle de Pescia. Le vin me paraît plus spiritueux et plus agréable, lorsque sa fermentation s'achève dans les tonneaux.

Le blanc auquel les Toscans refusent le nom de vin, et qu'ils appellent *Trebbiano*, du nom d'un plant de raisin blanc, qui cependant n'est pas commun dans le Val de Nievole, est en effet de la manière qu'ils le font, plutôt un sirop qu'un vin. J'ai déjà dit qu'ils choisissent pour le faire, tous les meilleurs raisins, c'est-à-dire, tous les plus sucrés. Ils le laissent fermenter dans la cuve quatre ou cinq jours, tout au plus huit; ensuite de quoi ils mettent la boîte à la cuve, et le font couler dans les tonneaux. Dès le lendemain ils le transvasent et recommencent à le transvaser le sur-lendemain, puis une troisième fois dans le cours de la semaine; ensuite de quoi ils le transvasent tous les huit jours pendant six semaines ou deux mois; ce qui interrompt tellement la fermentation qu'elle ne s'achève jamais; aussi le vin reste toujours si sucré qu'il en perd presque son caractère vineux, quoique d'autre part il se maintienne pendant fort longtems dans une petite ébullition qui, à quelques égards, le fait ressembler au vin bourru, mais il n'en a ni le piquant, ni le coup-d'œil trouble.

Quand on met la boîte aux cuves, tout le liquide s'écoule, et plus la fermentation a été longue, moins il est nécessaire d'employer un pressoir pour achever de le dégager. Ce n'est pas que le marc ne reste imprégné d'une beaucoup plus grande quantité de vin, que celui qu'on retire de dessous nos pressoirs; mais c'est un avantage pour les paysans, et leur intérêt les engagera toujours à s'opposer à ce qu'on en construise.

§. XVII. *De l'emploi du marc des raisins.*

Dès que le vin a cessé de couler, les vignerons versent de l'eau dans la cuve, après avoir eu l'attention d'enlever la superficie du marc, que l'action de l'air avait fait aigrir. Leur règle est de faire autant de piquette qu'ils ont fait de vin; mais ils la font de trois qualités différentes, dont la première ne vaut guère moins que lui. Sur une cuve de douze barils, ils en mettront trois d'eau; après l'y avoir laissé séjourner vingt-quatre heures, ils en retirent une boisson assez agréa-

ble, qui n'a guère moins de couleur ou d'esprit que le vin, et qui vaut beaucoup mieux dans les bons vignobles que celui de la plaine. Cette première piquette se garde soigneusement pour l'entrée de l'été, tems où l'autre commence à s'aigrir. Aussi-tôt qu'on l'a décantée, on verse sur le marc de la nouvelle eau; cette seconde fois, sur la même cuve de douze barils, on en mettra quatre, et on l'y laissera huit jours, au bout desquels on la décante, et on remet à sa place cinq barils d'eau: cette fois on laisse la boîte au fond de la cuve, et le paysan ne la tire au clair que bouteille par bouteille, et à mesure qu'il veut la boire.

La superficie du marc que l'on a enlevée avant de faire la piquette, et qui pendant l'ébullition du vin ayant été exposée à l'action de l'air, s'est aigrie, sert à faire du vinaigre. Quand la fermentation acide, ne parait pas achevée lorsqu'on l'enlève de la cuve, on le laisse à découvert pendant une huitaine de jours dans un tonneau défoncé, et lorsqu'il est suffisamment aigre on le porte à un pressoir d'olives, et on en exprime tout le

suc qui est du bon vinaigre, comme il aurait été du bon vin avant que d'avoir subi cette seconde fermentation.

§. XVIII. *Conservation des vins.*

Presque tous ceux qui ont écrit sur l'agriculture en Toscane, conseillent de construire des pressoirs et d'en adopter l'usage; ce n'est pas seulement pour tirer plus grand parti des raisins, puisqu'après tout il ne se perd rien, et que l'on retrouve sur la qualité et la quantité de la piquette, ce que l'on perd sur le vin; mais c'est surtout pour que ce dernier se conserve davantage, parce que disent-ils tous les sucs différens que l'on exprime du raisin doivent être mélés ensemble pour se corriger mutuellement. Les vins de Toscane ne sont que l'écoulement de la partie la plus limpide et la plus sucrée: le suc de la grappe, celui de la gousse, et celui du mucus qui entoure les grains, quoique moins agréables au goût, sont cependant les plus propres à corriger cet excès de douceur, à rendre la fermentation plus complette, et à

préserver le vin. Probablement qu'ils auront raison, puisque ceux de Toscane, malgré la bonté du terroir, du climat, et de la qualité des raisins, ne se conservent pas pour la plupart : mais il ne suffit pas qu'ils aient raison pour qu'on suive leur avis, dès qu'ils demandent plus de travail et plus de dépense. Je ne sais, quelle économie l'on pourrait faire en employant les pressoirs, mais il serait facile de l'évaluer. Deux barils de vendange font en Toscane où l'on ne presse pas, un baril de vin : combien rendront-ils, si on les presse ? Tout vigneron français doit être en état de répondre à cette question.

Je croirais au reste que ce qui contribue le plus à empêcher les vins Toscans de se conserver, c'est la qualité des vaisseaux dans lesquels on les enferme. Ce sont des tonneaux de trois à cinq cent bouteilles, qui loin de paraître plus mauvais, semblent plus solides, et faits de douves plus épaisses que les nôtres, cependant le vin pénètre leurs pores avec une facilité étrange et s'évapore constamment à l'extérieur, ce qui provient sans doute de quelque défaut particulier du bois de châ-

taigner dont on les fabrique. Pour les maintenir pleins, et pour que le vin ne s'évente pas il est nécessaire d'en ajouter de nouveau toutes les semaines, plusieurs s'assujettissent même à le faire tous les jours; mais cette opération que l'on ne peut guère négliger sans que le vin en souffre, est si gênante, et deviendrait si coûteuse lorsqu'on voudrait la continuer pendant plusieurs années, qu'elle ôte à tout cultivateur l'envie de laisser vieillir beaucoup son vin. Cependant ce n'est encore là qu'une partie du mal qu'on lui fait en renouvellant sans cesse ce remplissage: il s'évente beaucoup plus, parce qu'il n'est pas bouché si régulièrement, le vin qu'on y verse chaque semaine le trouble et l'agite, et s'il n'est pas précisément de la même qualité et du même âge, comme il doit arriver fort souvent, ce mélange est un levain qui accélère sa fermentation.

Les vins blancs de Toscane ne sont point sujets à se graisser comme ceux de Genève, cet accident n'est pas même connu, mais en revanche ils s'aigrissent presque tous, ou prennent le feu, comme l'expriment les Tos-

cans, dans l'été de la première année. Les rouges eux mêmes prennent souvent le feu, et cet accident n'empêche pas qu'on ne boive les uns et les autres. Il leur arrive souvent aussi de se tourner, et comme ce dernier accident est un effet de la fermentation putride, le vin qui a tourné est à peine bon à distiller, et ne peut être employé à rien d'autre.

§. XIX. *Des vins divers que produit la Toscane.*

Outre les vins ordinaires, presque tous les grands cultivateurs font aussi des vins de dessert, ou comme ils les appellent des vins choisis; chaque famille a un secret pour les faire, et je n'y ai pas été initié; mais en général l'objet qu'on se propose est de diminuer le phlegme des raisins avant d'en extraire le suc. A cet effet quelques-uns coupent la rame qui porte les grappes, et la laissent faner sur le sep: cette branche pour nourrir ses feuilles, repompe toute l'humidité qu'elle peut retirer de chaque grain, et ceux-ci flétrissent plus promptement.

Pour faire du vin *choisi* l'on commence comme de raison par choisir les raîsins : on les cueille avec l'attention de ne pas les endommager, et on les étend dans une chambre bien aérée sur des clayons soutenus en l'air; ils y doivent rester six semaines, deux mois, ou plus encore, jusqu'à ce qu'ils soient bien flétris et bien secs, car le grand art de faire du bon vin, c'est d'en faire peu avec beaucoup de raisins.

Quand on croit le moment venu, on les jette dans une petite cuve, pour les y piler; on les y laisse fermenter plus ou moins, de la manière ordinaire, en refoulant le marc chaque jour, ensuite de quoi l'on décante pour mettre le vin dans un tonneau. Quelques-uns entretiennent encore la fermentation par une chaleur extraordinaire, d'autres en y ajoutant quelque drogue spiritueuse comme du rhum; on ne met le vin en bouteille que quand la fermentation est achevée, et on le laisse vieillir autant qu'on a la patience de l'attendre, puis qu'il devient d'autant meilleur qu'il est plus vieux. Les vins faits de cette manière ont beaucoup de rap-

port, soit avec ceux d'Espagne, soit encore plus avec ceux de Grèce. (1)

Ces vins artificiels ne diffèrent pas plus de ceux qui sont faits selon la méthode ordinaire, que ces derniers ne diffèrent entr'eux. On en pourra juger par leur prix il y a cinq ans, pour un baril de 133 liv. 4 onces, que j'estime équivalent à un septier de Genève, soit cinquante bouteilles.

Les meilleurs vins de Monte Catini et de Ponte a Moriano, 21 liv. florentines, ou 17 liv. 10 sous de France.

Le meilleur Trebbiano de Marsalla, de même.

---

(1) Les vins les plus distingués que produise la Toscane sont : 1°. le vin *aleatico* ou muscat rouge de *Montepulciano* entre Sienne et l'État de Rome : 2°. le vin de *Chianti* entre Sienne et Florence : 3°. celui de *Carmignano* et d'*Artimino* près du palais fameux de Poggio à Caiano : 4°. l'*Aleatico* ou muscat rouge de *Montecatini* dans le Val de Nievole ; et 5°. le vin des collines du Luquois, surtout de *Ponte à Moriano*. Le vin de Florence a aussi beaucoup de réputation, mais c'est comme boisson habituelle. Les autres sont des vins recherchés qu'on réserve pour l'entremêt ou le dessert.

Le meilleur vin rouge de Marsalla, de San Gennaro, etc. 15 liv. florentines.

Le meilleur Trebbiano des autres collines du Val de Nievole, aussi 15 liv. flor.

Le meilleur vin rouge des mêmes collines 10 liv. flor.

Le bon vin rouge de colline 7 liv. flor.

Le blanc des mêmes collines 12 liv. flor.

Le vin du bas des collines 4 l. 10 s.

Le vin de la plaine 3 l. 10 s.

Dans ces deux dernières situations on ne fait pas de vin blanc.

Tel était en général depuis dix ans le prix moyen du vin sous la cuve : il tierçait ensuite dans le courant de l'année, et les vins de plaine s'aigrissant presque toujours en été, ceux qui échappaient au sort commun, acquéraient plus de valeur encore. Depuis deux ou trois ans ces prix ont doublé, ce qui a rendu la culture de la vigne beaucoup plus profitable qu'elle n'était autrefois.

Tandis que les vins des collines de Toscane jouissent d'une immense supériorité sur tous ceux de la partie septentrionale de l'Italie, ils ne sont surpassés par aucun de ceux de

de la méridionale. Le *lachrima Christi* de Naples, de même que le Champagne, le Bourgogne et le Bordeaux, sont cependant transportés à grands fraix à Florence, mais c'est la mode et leur cherté, plus que leur excellence qui les y fait rechercher. Cette prééminence des vins Toscans étant moins l'effet du climat ou du sol que d'une meilleure culture, il ne sera peut-être pas hors de propos de faire une excursion dans la Cisalpine pour considérer ses vignes et ses celliers.

§. XX. *Des vignobles et des vins de la Cisalpine.*

Nous ne serons point surpris de trouver détestables les vins des plaines du Bolonois, puisque ceux des plaines de Toscane sont peut-être encore pires: la vigne y est élevée sur de fort grands arbres, plantée non au bord des fossés, mais au milieu des champs, et taillée de même qu'en Toscane sur des coursons fort allongés. On ne recueille sur ces vignes hautes que des raisins et des vins blancs. Quand on vendange on remplit les

tonneaux de raisins sans les piler, et l'on verse dessus un tiers d'eau environ pour occuper les interstices : dans les mauvaises années ce tiers se change en une demi. Les paysans apportent dans les villes ces tonneaux à leurs maîtres, dans la cave desquels le vin doit s'achever. Ils les vident dans des cuves évasées par le haut, beaucoup plus élevées que larges, et cerclées de fer ; leur forme est à-peu-près celle d'un grand verre. Chaque cuve doit contenir un tonneau ou *castellata* ; car c'est une mesure qui pèse 2,000 liv. de liquide, poids de Bologne, ou 1,625 liv. de seize onces ; ce qui revient à seize barils et un quart de Toscane. Lorsque la fermentation est achevée, on met le vin dans les tonneaux, et on l'y conserve assez bien d'une année à l'autre, malgré l'eau dont il est mêlé.

Les collines du Bolonois auraient dû produire un vin à-peu-près égal à celui des coteaux de Toscane, à peine cependant est-il meilleur que celui des plaines. Les plants que l'on y cultive sont mauvais et la taille est irrégulière ; tantôt l'on élève les

seps sur les arbres, de manière à leur faire perdre tout l'avantage de leur position, tantôt les taillant comme dans les collines Toscanes, on néglige d'enrichir le sol sur lequel ils croissent, ensorte qu'ils présentent un aspect de misère et de dépérissement ; enfin la manipulation du vin est mal entendue ; le paysan trompé par son avidité y mêle de l'eau comme dans celui de la plaine, et perd ainsi la supériorité qu'il pouvait attendre de sa situation, aussi son vin se vend-il avec peine un tiers de plus que celui du plat pays.

Les vignes des départemens de Modène et de Reggio diffèrent fort peu de celles de Bologne, mais elles produisent un vin plus généreux, et qui supporte mieux l'eau dont on le mêle avant de presser la vendange. Celles du Duché de Plaisance en donnent de meilleur encore ; ce qui provient sans doute de ce qu'on n'élève et n'allonge pas autant la vigne à la taille : à l'entrée de l'hiver on la détache des arbres, on la couche et on la recouvre de terre pour la préserver des gelées. Afin de rendre cette opération

plus facile, on a soin de tenir fort bas les ormeaux qui doivent la supporter.

La belle plaine arrosée qui s'étend depuis Milan jusqu'au Pô, n'est pas plantée de vignes ; celle qui sépare Milan des Alpes, comme plus élevée produit aussi du meilleur vin que le reste de la Lombardie ; mais le territoire qui semblait destiné par la nature à être couvert de vignobles, et à fournir une boisson exquise à toute la Cisalpine, c'est celui des collines qui s'élèvent au pied des Alpes. L'exposition des riches coteaux qui entourent le lac majeur, paraît la plus favorable de toutes. Les hautes montagnes qu'on croirait devoir glacer leur atmosphère sont au contraire l'abri qui les préserve de la bise; le soleil les frappe de ses premiers rayons ; et leur réflexion de dessus les ondes du lac, contribue encore à échauffer leur température. Mais quoique ces coteaux soient plantés de vignobles, les habitans ont absolument manqué d'industrie pour en tirer parti : les uns ont élevé leurs seps sur des érables placés à neuf pieds de distance l'un de l'autre, et qui non-seulement couvrent la vigne de leur ombre;

mais s'offusquent encore mutuellement; les autres les ont étendus sur des immenses treilles auxquelles ils donnent quelquefois jusqu'à quarante pieds de largeur, ensorte que les rayons du soleil ne parviennent jamais ni directement ni par réflexion aux raisins qu'elles recouvrent, et que les coursons trop allongés ne peuvent conduire à une parfaite maturité toutes les grappes dont ils se chargent. Si le vin du pied des Alpes conserve encore quelque supériorité sur celui du reste de la Cisalpine, il doit tout à la nature et rien à l'art. Cependant les cultivateurs de ces montagnes sont fréquemment appellés par leur commerce à voir les travaux de leurs industrieux voisins les habitans du Valais, qui dans un climat infiniment moins favorable savent obtenir de leurs rochers un vin exquis, en multipliant les abris et en abaissant la vigne. C'est sur une côte exposée au sud-est qu'ils ont planté les leurs, ils les ont divisées par larges platebandes ou couches, qui descendent avec la montagne, et à chacune desquelles ils donnent une pente artificielle du côté du soleil, tandis que de

l'autre

l'autre elle forme une arête, qui la couvre en partie de la bise. Les couches ont huit ou dix pieds de largeur, et sont tournées vers l'est, ensorte que la vigne est abritée, au nord par la montagne, à l'ouest par l'élévation artificielle du terrain, et réunit ainsi les deux meilleures expositions. Les seps s'élèvent à peine d'un pied au-dessus de terre, et chaque courson est taillé sur son premier œil. Si les paysans du haut Novarais, et des rives des lacs d'Italie avaient montré la moitié autant d'industrie pour profiter des avantages que leur offrait la nature, la Cisalpine n'aurait plus besoin de faire venir des vins de la Toscane et de la France.

§. XXI. *Champs.*

La vigne et l'olivier qui enfoncent profondément leurs racines sous terre, et se mettent ainsi à l'abri de la sécheresse, se plaisent singulièrement sur les collines; le blé au contraire n'y trouve que peu de nourriture dans une terre maigre et légère; et sa végétation est d'autant plus misérable que la sécheresse du terrain met osbtacle à

tous les assolemens avantageux. En effet il n'y a aucune plante annuelle qui puisse végéter sur les collines, et résister aux chaleurs et aux vents desséchans des mois de juillet et d'août. Les paysans sont en conséquence obligés de se borner à celles qui mûrissent au mois de juin, et sur-tout aux plantes céréales qui épuisent toujours plus la terre.

Tous les champs de la colline sont labourés à force de bras, avec la béche ou le fossoir : la béche est la même que celle des plaines, *fig.* 10, à la réserve qu'elle est plus petite, soit parce que le terrain y a moins de profondeur, soit parce qu'étant plus pierreux il présente plus de résistance. Le fossoir, *fig.* 11, ressemble fort à la houe, si ce n'est que ses deux cornes s'allongent davantage, et que l'outil entier est plus grand et plus lourd.

L'on laboure toutes les années le terrain autour des vignes, et jusqu'à un pied et demi de distance de chaque côté, dès que la taille est achevée, avec le fossoir ou la béche indifféremment ; cet espace de terrain n'est point ensemencé, le reste du champ

est labouré de même, mais dans une autre saison. L'on y travaille dans le fort des chaleurs, si le terrain est assez friable pour le permettre, afin qu'il soit exposé à la cuisson d'un soleil ardent. Les labours de l'été ne peuvent guère se faire qu'au fossoir : quant à ceux que l'on entreprend depuis le mois d'octobre au mois de mars, comme la terre est attendrie par les pluies, ils se font commodément à la béche ; le fossoir ne remue pas le terrain si bien qu'elle, cependant il pénétre assez profondément et le tourne beaucoup mieux que la pioche : on réserve ce dernier outil pour les défrichemens et les terrains qui n'ont jamais été rompus. Un seul labour fait à la main suffit pour ameublir la terre dans la colline, tout comme un labour à la charrue suffit dans la plaine.

Tout le travail des semailles se fait avec la houe, c'est avec elle que l'on ouvre les platebandes avant de les semer, que l'on les dresse ensuite en recouvrant le grain, et qu'on procure aux eaux leur écoulement. Mais quelqu'ameubli que soit le terrain, et quelques petits soins que l'on donne dans la

colline à la culture du blé, son produit n'est jamais que la moitié de ce qu'il pourrait être dans la plaine. Quand l'année est bonne et le terrain bien fumé, on récolte six pour un : mais dans les mauvaises années on est souvent réduit à quatre, et si le terrain est épuisé, l'on a quelquefois bien moins encore.

§. XXII. *Assolemens dans la colline.*

Ce qui fait la base des assolemens de la plaine, c'est comme nous l'avons vu la culture des lupins et les *rovescii* ou labours pour les enterrer; l'on serait trop heureux si l'on pouvait l'adopter dans les collines. Mais la sécheresse de ces dernières y apporte de grands changemens. Dans la plaine on sème souvent le lupin dès le commencement d'août; la moindre pluie suffit pour le faire naître, ensuite de quoi les exhalaisons d'un terrain profond et humide maintiennent sa végétation en dépit de la sécheresse, et la fertilité du sol lui permet d'acquérir avant l'hiver une élévation assez considérable. Dans la colline le terrain est desséché et brûlé jusqu'à la roche qu'il recouvre ; l'eau des pluies s'échappe le

long de cette roche par dessous le sol et descend toute dans la plaine. Si quelqu'une de ces pluies faisait germer le lupin en août et même en septembre, la chaleur et la sécheresse qui recommenceraient bientôt le priveraient de vie. On est donc obligé de le semer plus tard, et comme sa végétation est moins rapide dans les terrains maigres des collines, l'hiver vient avant qu'il ait assez grandi pour qu'on puisse le renverser et le labourer. Il faut en conséquence renoncer à semer le blé sur le lupin, et le laisser croître jusqu'au printems: encore est-on exposé à quelque danger, car cette plante ne résiste pas parfaitement au froid, et périt quelquefois lorsque les gelées sont trop fortes. Si le blé de Turquie et les haricots, le mil, la sagine, et en général tout ce que les Italiens appellent *biada* croissaient bien dans la colline comme dans la plaine, on les sémerait dès la seconde année sur le lupin, et l'assolement de la colline seroit :

1e. année, blé ;

lupins en automne et en hiver ;

2e. année, *biades.*

En effet plusieurs paysans adoptent cet assolement qui conviendrait fort à leurs terres; mais l'expérience a appris aux habitans de la colline, qu'ils sont trop heureux quand de quatre récoltes de *biades*, il y en a une qui réussisse, le plus souvent le soleil les brule, et si le blé de Turquie maintient une vie languissante en dépit de la sécheresse, il ne produit presque rien.

Comme la culture des *biades* coûte dans la colline plus qu'elle ne rend, on pourrait la supprimer, et l'assolement serait alors,

1e. année, blé,

2e. année, lupins,

chaque année commençant en automne.

C'est en effet le meilleur de tous les assolemens pour les olivettes ou plantations d'oliviers. Au mois de juin que les lupins sont déjà en fleurs et qu'ils ont deux pieds de hauteur, on ouvre au pied de chaque olivier une large fosse qui en fait le tour, et où l'on enterre tous ceux qui sont crûs sous son ombre, ce qui le fume puissamment. On laisse pour grainer la plupart de ceux qui sont crûs entre deux arbres; non seulement

ils servent pour la semence de l'année suivante, mais on a encore un peu de surplus, ensorte que la terre rend quelque profit dans l'année de repos. Cette culture est fort bonne, mais elle est dispendieuse, tous les travaux se faisant à bras d'hommes, elle exige le labour et les semailles du blé en octobre, le labour et les semailles des lupins l'année suivante; enfin le labour pour les enterrer; et pour payer tous ces fraix l'on n'a en deux ans qu'une seule récolte de blé, qui malgré tant de soins est toujours médiocre lorsqu'elle est faite sur la colline. Aussi ne l'adopte-t-on que pour les olivettes, où ces travaux sont compensés en partie par l'avantage que l'on procure aux oliviers.

C'est sans doute pour retirer un peu plus de fruit de l'année de repos que quelques paysans substituent les fèves aux lupins: comme cette plante croit plus vite que l'autre, ils ont en général le tems d'en cueillir les fruits pour la soupe ou pour vendre, et cela au mois d'avril, dans une saison où ils sont en général fort courts d'argent, et où toutes les récoltes leur manquent. Cependant comme

c'est sur-tout le légume qui fertilise la terre, ils ne doivent cueillir les fèves qu'avec beaucoup de modération, s'ils n'en laissent pas la plus grande partie, leur *rovescio* n'engraissera point le terrain. En outre les fèves s'élèvent beaucoup moins haut, produisent beaucoup moins de fourrage, et ne jouïssent pas à un si haut degré à beaucoup près de la propriété engraissante qui caractérise les lupins; aussi me parait-il qu'on doit leur préférer ces derniers.

Des paysans plus négligens ou plus pauvres adoptent dans la culture des olivettes le système des jachères au lieu de celui des semailles et du renversement des lupins. Dans le Val de Nievole il y a plusieurs olivettes que l'on séme et que l'on repose alternativement de deux années l'une; dans les montagnes de Pise, à Buti, Calci, Ste Colombe etc. après la récolte de blé, on donne à la terre deux ans de repos; à Pietra Santa l'on ne séme jamais rien sous les oliviers que l'on laboure tous les trois ans; dans les provinces de la Toscane au midi de l'Arno, qui sont presque désertes, le système des jachères est

adopté universellement, pour les terrains de toute espèce. Il y a des champs très-fertiles, en plaine comme sur les collines, qu'on ne sème qu'une fois en huit ans.

Dans les terres à vigne du Val de Nievole, où l'on séme fort peu de lupins, on alterne quelquefois le sol avec la lupinella ou treffle annuel, dont j'ai parlé ci-devant; bien que ce treffle ne produise qu'une seule récolte de fourrage; cependant cette récolte est si abondante et se vend si bien, que la culture en serait certainement avantageuse, si elle était universelle; mais la lupinella demande un bon terrain, meuble et riche tout ensemble, aussi les paysans de colline ne la sément-ils que dans les meilleurs champs qu'ils aient, et dans les terres où il y a fort peu de pente, et où chaque enclos a quelqu'étendue; en outre c'est leur usage d'en vendre l'herbe sans même la sécher, afin de se procurer quelqu'argent au mois d'avril ou de mai, époque à laquelle ils en ont un grand besoin. La lupinella de même que toutes les plantes que l'on fauche en fleur enrichit le terrain au lieu de l'épuiser, mais elle l'enrichirait da-

commencement de ce mois, seront-elles exposées aux blanches gelées: cependant si on s'y prend plus tard, les bulbes n'auront pas le tems de croître avant les chaleurs: l'espèce que l'on cultive à présent à Pescia, ne parvient jamais à mûrir ses graines, aussi quand on est forcé d'arracher les bulbes, ne sont-elles pas parvenues à la moitié de leur grosseur. Si l'on pouvait introduire en Toscane une espèce très-précoce de pommes de terre, et en rendre la culture universelle, je ne crains pas d'avancer que l'on parviendrait à doubler le produit des collines.

J'avais pensé à essayer sur les coteaux du Val de Nievole les assolemens Anglais, comme les raves et les gramens annuels, ainsi que les prairies artificielles à la Française, mais les désastres de la guerre ont arrêté mes expériences. Je ne devais pas m'attendre au reste à un succés bien éclatant. Quant à la culture Anglaise; je ne pouvais faire paître le bétail dans aucune partie des collines de Pescia, soit à cause de leur escarpement, soit à cause du mélange de vignes et d'oliviers dans les champs; en outre les fraix de la

culture à bras étant beaucoup plus considérables que ceux de la culture à la charrue, il était difficile qu'une seule récolte de fourrages pût les payer. Quant aux luzernes et sainfoins, il me reste la crainte que leurs racines profondes ne fassent tort aux oliviers et aux vignes, et en conséquence il ne faut les essayer qu'en petit et avec précaution.

§. XXIII. *Grandeur des Fermes.*

Il me semble qu'après avoir agité de part et d'autre la question des grandes fermes, tous les cultivateurs instruits et de bonne foi sont convenus, que lorsqu'il s'agissait de faire produire le plus possible à une étendue donnée de terrain, sans égard aux fraix et aux travaux qu'elle exigerait, il fallait la diviser entre le plus grand nombre possible de propriétaires et de fermiers, dans l'assurance que si le Gouvernement n'était pas oppressif, chacun d'eux emploierait toute son industrie à faire produire à son petit héritage tout ce qu'il serait capable de fournir, ne dût-il y faire aucun profit, et n'en

retirer même qu'à peine le salaire de son travail. Lorsqu'au contraire on veut rendre l'agriculture aussi lucrative qu'elle peut l'être, c'est-à-dire qu'avec une quantité donnée d'argent ou de travail, on veut obtenir le plus grand profit possible, sans considérer la valeur du produit brut, mais celle du produit net seulement, après qu'on en a déduit tous les frais de culture, il n'est pas moins évident qu'il faut réunir les fermes, et que c'est sur les plus grandes que le profit sera le plus considérable. On n'est pas fort avancé quand on a obtenu cette conclusion; une population nombreuse et pauvre, vaut-elle mieux qu'un petit nombre d'habitans riches? l'Etat doit-il encourager une industrie qui mène à la misère? doit-il protéger au contraire un profit qui est fondé sur l'anéantissement des pauvres? l'augmentation d'une population que l'Etat ne peut nourrir augmentera-t-elle la fainéantise? l'extinction des familles misérables mais agissantes et industrieuses n'affaiblira-t-elle pas l'Etat, et l'air ne courra-t-il pas risque d'être corrompu par la diminution du nombre des habitans? Toutes

ces questions n'appartiennent pas à l'agriculture, mais à la science du Gouvernement. Elles sont au nombre des plus épineuses et et des plus compliquées qu'elle nous présente, et n'ont jamais été bien résolues, quoiqu'un grand nombre d'écrivains des deux partis les ayent décidées fort légèrement, en ne les considérant que sous un seul point de vue. La comparaison de l'agriculture au commerce peut servir cependant à les éclaircir. Les profits du commerce, ceux qu'un négociant doit s'attendre à faire avec un capital donné, sont plus considérables à Londres et à Genève qu'à Amsterdam, en France qu'à Londres et à Genève, en Italie qu'en France, en Espagne qu'en Italie, enfin en Turquie qu'en Espagne. C'est précisément la proportion inverse à celle de la prospérité du commerce en général. Personne ne croira qu'il soit mieux entendu, plus utile à l'Etat et plus prospérant en Espagne qu'en Hollande; pourquoi dans un cas tout semblable aurait-on cette opinion de l'agriculture? pourquoi considérerait-on comme plus utile à l'Etat le profit considérable d'un seul riche fermier, que

le salaire mesquin de plusieurs milliers d'ouvriers et de paysans ?

L'extrême petitesse des métairies, ou comme on les appelle en Toscane des *poderi* dans les collines du Val de Nievole pourrait jetter quelque lumière sur toutes ces questions. Il est évident qu'elle met obstacle à plusieurs améliorations importantes, qu'elle rend imparfaite la culture du blé, et celle des prairies impraticable, enfin qu'elle fait payer chèrement au paysan tout ce qu'il retire de la terre ; mais il n'est pas moins évident que c'est l'extrême petitesse de ces métairies qui est cause que le produit brut de la terre est le plus grand, et la population qu'il doit nourrir la plus nombreuse possible.

Dans les collines du Val de Nievole les métairies varient en grandeur depuis quatre jusqu'à dix coltres, mais l'étendue la plus commune et qu'on regarde comme la plus convenable est celle de cinq coltres, ou 193,270 pieds quarrés, (un peu plus de sept poses et demie de Genève.) Au milieu de ce morceau de terrain est une maison habitée par une famille de paysans qui n'a pour

pour vivre que la moitié des récoltes, l'autre moitié appartenant au maître. L'on sera probablement curieux de savoir quels sont les produits, et quelle est la rente d'une métairie qu'on ne regarderait en France que comme un champ de moyenne grandeur.

§. XXIV. *Tableau du produit d'une Métairie.*

Voici un état de la part du paysan pour l'an 1797 des récoltes d'un domaine situé au bas de la colline, de l'étendue de cinq coltres et quart, ou 202,935 pieds quarrés, et sur lequel ce paysan (*) a vécu trente ans avec sa famille, et a élevé cinq fils et deux filles.

(*) Ce brave paysan (Gian Antonio Spicciani) était chargé par la mère de son maître de lui faire parvenir sa nourriture dans la prison où il était arbitrairement détenu. Plus d'une fois, dans les chaleurs brûlantes de l'été, il lui porta des glaces; il était sûr de les faire accepter en les donnant de la part d'une mère, et ne soupçonnait pas même qu'un billet qu'il lui remettait en retour, pût découvrir sa généreuse tromperie. Cette simplicité, cette bonté de cœur, que n'étouffe pas la misère, ne sont point des caractères rares chez les paysans Toscans.

Moïsson. Juillet 1797.

5 sacs $\frac{1}{6}$ froment à 21 l.		108. 10	
4 sacs $\frac{1}{3}$ méteil à 15 l.		65. —	
$\frac{1}{3}$ sac orge nud à 10 l. 10 s.		3. 10	
510 liv. gros blé à 11 l. le $\frac{0}{0}$		56. —	
		133. — —	
A déduire la moitié du maître 66. 10		87. 10. —	
Les semences . . . . . 21. —			
Sa part de la moisson . . . . . L.		45. 10 —	45. 10

Biades Octobre.

1 sac $\frac{2}{3}$ blé de Turquie à 10 l.	16. 13.	4
28 liv. pois chiches	5. 6.	—
72 liv. haricots	8. 8.	—

TOTAL.	L. 28. 7. 4		
A déduire la moitié du maître . . .	14. 3. 8		
Sa part des biades			14. 3. 8.
Vendange. Octobre.			
11 barils vin blanc à 12 l. 10 s.	L. 137. 10. —		
21 barils vin rouge à 11 l. 10 s.	241. 10. —		
12 barils et $\frac{1}{2}$ vin trempé à 7 l.	87. 10. —		
	466. 10.		
A déduire la moitié du maître L. 233. 5.			
Le $\frac{1}{10}$ en sus au maître en compensation de la piquette. 23. 6.	256. 11.		
Sa part de la vendange		L.	209. 19. —
La piquette 32 barils à 2 l. toute pour lui . .		L.	64. — —
		L.	333. 12. 8.

Transport de ci-derrière	L.			333.	12. 8.
Huile. Mars 1798.					
2 barils 2 f. $\frac{1}{2}$ d'huile à 53 $\frac{1}{3}$.	L.	113.	6. 8	56.	13. 4
A déduire la moitié du maître . .		56.	13. 4		
Plantons d'oliviers.					
Pour sa part de plantons qu'il a vendus				17.	5. 8
Oignons.					
Petits oignons semés dans quelques champs de terre de jardin arrosables, vendus en avril à raison d'une livre le millier .	L.	141.	6. 8	70.	13. 4
A déduire la moitié du maître .		70.	13. 4		
Bétail.					
Sa part du profit sur deux génisses qu'il tient dans son étable, qu'il a achetées et revendues					

quatre fois dans le cours de l'année . . . . . 79. — —

Vers à soie. Juin.

63 liv. cocons vendus partie à 17 s 8 d.

Partie à 20 s. . . . . L. 56.

A déduire les fraix L. 20 / La moitié du maître 18 — 38. — 18.

Fruits et hortolages.

Pour la moitié des fruits et hortolages produits par la métairie, et qu'il a divisés avec le maître, selon une note tenue jour par jour . . . . . L. 70. 14. 8.

Total de la part annuelle du paysan . . . . . L. 645. 19. 8. fl.

Ce qui fait en monnaie de France . . . . 553 l. 14 s. Tournois.

N 3

La portion du maître a été égale à celle du paysan, (1) à la réserve de 23 liv. 10 s. qu'il faut en prélever, pour sa part du fumier acheté en commun, et des semences qui n'ont pas été portées dans ce compte. Il reste donc une rente nette de 523 liv. de France pour 5 arpens (la perche de 20 pieds) A ce compte, la rente annuelle de cet arpent, serait 114 liv. 14 sous Tournois; celle de l'arpent royal dont la perche a 22 pieds, 125 liv. 4 s. celle de l'acre anglais, 93 liv. 18 s. ou environ 3 l. 18 s. sterling; ce qui est fort au-dessus de la rente d'aucune terre soit en France soit en Angleterre dont le terrain ou l'exposition n'aurait aucune prérogative particulière. (2)

---

(1) Le maître n'a eu à la vérité que 23 liv. 10 s. en compensation de la piquette que j'ai comptée pour 64 liv.; mais en revanche il a perçu les redevances du paysan qui font plus que compenser la différence; savoir, deux corbeilles de raisins, une paire de chapons, une paire de poulets, deux douzaines d'œufs et le travail gratuit du paysan à quatre lessives.

(1) En Toscane comme en Angleterre et en France, c'est le maître qui paie sur sa part ou sur la rente de

Comme dans la métairie dont je viens de rendre compte, la dixième partie du terrain est susceptible d'arrosement, l'on pourrait croire que toute autre située loin de l'eau rendrait infiniment moins; mais celle que j'ai prise pour exemple est mal garnie de vignes, et plus mal encore d'oliviers. Dans une autre qui est précisément de la même grandeur l'on recueillit la même année dix barils de vin de plus, et quatorze barils d'huile; ce dernier article monte seul à 746 l. 13 s. 4 d. Il est vrai que la récolte d'huile étant tout au plus bisannuelle, on peut à peine passer en compte le quart de cette grosse somme. Mais on a droit d'en conclure que le calcul que je viens de faire est plutôt au-dessous qu'au-dessus de la rente des terres de colline dans le Val de Nievole: l'année 1797 que j'ai choisie pour exemple n'était ni bonne ni mauvaise, et les denrées n'avaient pas encore augmenté de prix.

ses terres, toutes les contributions directes: les paysans ne sont soumis qu'à une espèce de capitation d'une livre par tête, qu'on appelle la taxe des moulins.

§. XXV. *Arbres fruitiers.*

C'est quand les fermes sont fort petites que la culture des arbres fruitiers devient un objet plus important, et que leur produit tient un rang plus distingué parmi les récoltes. Quoique les jardins de la plaine soient les terrains où les arbres fruitiers croissent le plus rapidement, cependant ils viennent aussi fort bien sur les collines, et les fruits y sont meilleurs. La grande exportation de ces derniers que l'on fait de Pescia pour Florence et Livourne, en a tellement augmenté le prix, que la culture des arbres fruitiers y est devenue la plus profitable de toutes. Celui qui rend le plus est le poirier; les poires d'hiver se vendent souvent de dix à quinze livres le quintal, celles d'été sept ou huit livres; j'ai retiré 63 l. de la récolte d'un seul poirier mouillebouche. Il s'en faut bien que la récolte du plus bel olivier dans la meilleure année, donne jamais un produit approchant de celui-là. Un sixième de sac d'olives, est une bonne récolte pour un oli-

vier isolé, et ne vaut pas plus de 3 l.; dans une olivette chaque pied d'olivier ne rend pas une livre l'année de la récolte : aussi jusqu'à ce que les fruits soient redescendus à une valeur proportionnée à celle des autres productions de la terre, sera-t-il avantageux d'arracher les olivettes et de planter des vergers à leur place. Les pommes se vendent de 5 à 10 l. le quintal; les cerises sont à-peu près au même prix; les pêches et les abricots valent trois ou quatre sous la livre, et quand ces fruits sont beaux sept à huit sous, quoique la livre ne soit que de douze onces. L'on croirait d'après ces prix élevés que rien n'est plus rare que le fruit en Toscane, tandis qu'au contraire il y en a une quantité prodigieuse. L'on y a cependant plus d'abondance que de variété, sur-tout parmi les pommes, les poires et les cerises, dont on ne connaît pas autant d'espèces qu'en France. Les pêchers donnent de fort bons fruits quoiqu'ils croissent en plein vent et ne soient jamais entés; les abricotiers qui sont fort rares et fort estimés, ne sont cependant pas plus difficiles à élever que par-tout ailleurs;

Comme les prunes ne supportent guère le transport, elles sont à vil prix, et les meilleures espèces sont inconnues; j'ai entendu parler de reines-claudes, mais je n'en ai point vu en Toscane. Les figues peuvent être regardées comme suppléant aux prunes par l'abondance qu'elles entretiennent dans les marchés; le figuier croît par-tout presque spontanément, s'élève beaucoup plus haut, et se coiffe beaucoup mieux que dans notre climat; il y en a des variétés infinies, et comme chaque arbre produit deux récoltes l'une en juin et juillet, l'autre depuis le mois d'août jusqu'à celui de novembre, dès qu'on a atteint les premières figues on ne cesse d'en avoir en abondance, et de mille espèces, diversifiées par le parfum, le goût et la couleur, depuis le tems des cerises, jusqu'à la chûte des dernières feuilles et au règne de l'hiver. La première récolte de figues est moins copieuse que la seconde, mais aussi ces premières sont beaucoup plus grosses; ce sont les seules qui se vendent bien; les secondes sont en si grande abondance qu'elles ne trouvent point d'acheteurs, et que pour

en tirer parti, on est réduit à les faire sécher.

§. XXVI. *Orangerie.*

Il faut aussi compter parmi les arbres fruitiers de la Toscane les orangers, citronniers, et cédrats, que l'on y comprend sous le nom générique d'*agrumi*, mais quoique ce soit les plus beaux et ceux dont on fait le plus de cas, ce sont cependant les moins profitables.

L'oranger amer croît fort bien en pleine-terre, pourvu qu'il soit à l'abri du vent du nord. Il s'élève à une vingtaine de pieds de hauteur, et ne demande aucun soin particulier; cependant le froid quand il le saisit le rend sujet à la gomme. On ne tire presque aucun parti de cet arbre, et l'on a beaucoup de peine à vendre quarante ou cinquante sous le cent d'oranges amères. Mais si l'on avait en Toscane un peu plus de goût pour les jardins, on ne négligerait pas pour cela un arbre qui en fait l'ornement, soit par ses fleurs qui embaument l'air pendant tout le mois de mai, soit par ses fruits

dorés qui le décorent tout l'hiver, soit enfin par l'agréable verdure de ses feuilles qui se conserve toute l'année.

Quoique l'oranger doux ou de Portugal croisse quelquefois en plein vent, dans des jardins bien défendus de la bise, cependant il ne réussit bien qu'en espalier, et autant qu'on peut le préserver des grands froids avec des paillassons. Dans cette situation il s'étend prodigieusement et se couvre de fruits ; cet arbre est trop vigoureux pour être tenu dans des vases ; il pousse trop de bois, et n'y donne presque point de récolte. Au reste les oranges ne se vendent pas autant que les pêches ou les poires d'hiver ; un sou la pièce ou quatre à cinq livres le cent, est le plus haut prix qu'on en puisse tirer.

Le cédrat non plus que l'oranger ne réussit pas bien dans les vases, il a besoin d'étendre librement ses racines en terre ; mais comme il est le plus délicat de toute cette famille, on ne peut l'exposer au grand froid de l'hiver, aussi est-on dans l'usage de le planter devant un mur, et pendant qu'en été il y jouit de l'air libre, en hiver on le surmonte

d'un couvert postiche, qui repose par derrière sur ce mur, et qui par-devant est fermé de portes ou de fenêtres en guise de serre. Les fruits du cédrat pèsent quelquefois deux ou trois livres, et ressemblent à des melons; leur magnificence et leur parfum exquis leur assurent le premier rang dans l'orangerie.

Le citronnier est de tous les *agrumi* celui que l'on cultive le plus, parce qu'il supporte mieux qu'aucun autre d'être confiné dans un vase, et qu'il y produit le plus de fruits. J'ai vu cueillir quatre cents citrons sur un seul arbre de moyenne grosseur. Sans doute que si l'on s'est dégoûté des orangers dans les jardins français, c'est qu'on ne les y a jamais vu dans l'éclat de leur richesse; en Toscane où ils sont toute l'année couverts et de fruits et de fleurs, ils font le plus magnifique ornement des maisons de campagne.

Les vases de citronniers ne demandent d'autres soins dans le climat de Pescia que d'être rentrés dans une serre depuis le premier décembre jusqu'au premier avril; on a soin d'en ouvrir toutes les portes pendant le jour, à moins qu'il ne fasse un froid très-vif. Ils

n'ont besoin ni de fourneaux ni de couches, ni de vitrages ni de couvertures. Toutes les années en les en sortant, on leur donne un demi encaissement avec de la terre mêlée de crotin de cheval, et de terreau des bois quand on peut s'en procurer ; par-dessus ce mêlange on met deux doigts de crotin pur, qui maintient la fraîcheur de la plante. On fait autour du vase un gros bourrelet avec un mêlange de deux parties de crotin de cheval et d'une de terre, détrempées et paitries ensemble; il est destiné à retenir les arrosemens. On en donne l'encaissement entier aux orangers, ou on ne les transvase, que quand le chevelu s'est si fort multiplié qu'il remplit tout le vase, ce qu'on reconnaît lorsque toutes les feuilles jaunissent. Le besoin du transvasage ne se fait guère sentir que tous les dix ou douze ans, à moins que les vases ne soient trop petits. Après avoir donné aux citronniers l'engrais convenable, on les taille, soit pour conserver leur forme ronde, soit pour les tenir sur du bois jeune.

Quoique l'oranger ait en toute saison quelques fleurs et quelques fruits mûrs, l'on re-

garde cependant une floraison précoce comme un signe de faiblesse; c'est en avril et en mai qu'il doit fleurir, et c'est dans ce tems-là même qu'on doit le décharger des fruits de l'année précédente. Il recommence à fleurir une seconde fois, mais moins abondamment en juillet et août, et les citrons de ces secondes fleurs sont mûrs sur la fin de l'été de l'année suivante. Les fruits de la première récolte se vendent en général cinq livres le cent, ceux de la seconde qui murissent dans le gros des chaleurs, se vendent jusques à huit ou neuf livres. Il n'y a de citronniers que dans les jardins des maisons de campagne; mais quoique ce soit plutôt un objet de luxe que de profit, les paysans se chargent quelquefois de tous les fraix de culture, en remettant au maître la moitié de la récolte.

§. XXVII. *Condition des paysans.*

Le marché que font ces derniers pour les citronniers, est celui que font dans toute la colline tous les paysans avec les propriétai-

res de terre. A très-peu d'exceptions près ils sont tous métayers. Les conditions de leur bail sont le plus souvent les suivantes : 1° ils s'engagent de faire à leurs fraix tous les travaux de la campagne, et de fournir tous les bois nécessaires pour soutenir les vignes ; 2° d'avancer la moitié des semences, et la moitié des engrais qu'on est obligé d'acheter ; 3° de remettre au propriétaire la moitié franche de toutes les récoltes, ou de la vendre pour son compte ; 4° de partager avec lui le profit qui se fera sur le bétail, et quant au profit sur la volaille qui ne peut guère s'évaluer ou se diviser, de lui remettre une quantité fixée d'œufs, de poulets, et de chapons ; 5° enfin de blanchir le linge ou partie du linge du propriétaire, qui n'est tenu de leur payer autre chose que le savon qu'ils employent. De son côté le maître se charge d'avancer l'autre moitié des engrais et des semences ; de supporter seul tous les fraix des défrichemens, améliorations, et réparations de dommages ; ainsi que de garnir une première fois d'échalas les vignes nouvellement plantées.

Ce

Ce contrat se prolonge d'année en année, pour le dissoudre il faut s'avertir un an d'avance. La plupart des paysans sont nés sur les terres qu'ils occupent, ensorte qu'ils s'y sont affectionnés et les regardent comme leur héritage: aussi ont-ils généralement l'intention de les tenir en bon état, et y font-ils quelquefois des améliorations et des plantations, dont ils ne pourront recueillir le fruit qu'au bout de longues années; mais ces améliorations sont fort peu de chose, parce que tous les paysans de la colline sont misérables. Ils consomment chaque année tout ce qu'ils recueillent; une abondante récolte d'huile ou de vin est pour eux une raison de vivre plus à leur aise, de manger mieux, de prendre plus de repos et de divertissemens; mais jamais ils ne pensent à réserver quelque chose pour la mauvaise année; tout au plus achéteront-ils davantage de bois pour relever les vignes, et renouvelleront-ils un plus grand nombre d'échalas. C'est au reste le seul emploi qu'ils puissent faire de leur argent sur la terre qu'ils cultivent: ils ne peuvent point s'en servir à augmenter

la quantité de leur bétail, puisque ce bétail doit être tout acheté par le maître; ils ne feront pas des défrichemens, puisque ceux-ci doivent tous se faire aux fraix du maître; ils ne feront pas de réparations à leur habitation, puisque celle-ci est bâtie et entretenue par le maître. Aussi lorsqu'un paysan plus économe que les autres, a mis de l'argent de côté, il est très-embarassé de ce qu'il en doit faire, le plus souvent il prend le parti de l'enfouir; d'autres fois il établit un de ses fils dans une boutique pour que celui ci le fasse valoir dans le commerce, ou bien il achète un cheval, et trafique de denrées qu'il envoye à Livourne, unissant à la fois les trois métiers de laboureur, de marchand et de voiturier. De toute manière quand il s'enrichit, il faut qu'il sorte de son état; et comme cependant il n'en peut sortir que lorsqu'il a déjà fait de grosses économies, l'impossibilité où il est de mettre de côté sol sur sol, et d'employer dans son propre métier toutes ses épargnes à mesure qu'il les a réalisées, est je crois le plus grand obstacle aux progrès de son industrie, et la cause la plus

immédiate de la misère de tous les métayers.

Il y a dans la colline çà et là quelques baux emphytéotiques ou *livelli* faits pour quatre générations; les paysans qui possèdent ces terres moyennant une redevance invariable, ne mettent pas un sol de côté, qu'ils ne puissent l'employer à faire quelque bonification; chaque année ajoute quelque chose aux avantages et aux agrémens de leurs possessions; ils ouvrent un fossé, ils plantent une haie, ils défoncent un terrain, ils provignent leurs seps, ils placent des chapons dans des fosses nouvelles, ils plantent ou ils greffent des arbres fruitiers; aussi ne se trompe-t-on guère quand en examinant une possession, l'on juge par l'industrie du paysan, et par l'état florissant de toutes les récoltes, qu'elle est à *livello*. Cependant les livellaires de la colline ont à lutter beaucoup plus que ceux de la plaine contre l'inconstance des saisons, et l'inégalité des récoltes; le produit de la plaine ne varie guère d'une année à l'autre que comme de cinq à six, mais celui des vignes varie d'un à trois, et celui des oliviers, même en faisant abstraction de l'année de repos, varie

d'un à dix. Dans les mauvaises années les livellaires sont en effet extrêmement mal à leur aise ; quant aux métayers qui ne possédant rien seraient réduits à la lettre à mourir de faim, ils sont soutenus par les propriétaires, qui ne refusent presque jamais de leur faire des avances sur la récolte prochaine : ces dettes se payent lors de la vendange, mais avant que l'hiver soit fini, il a fallu déjà en faire de nouvelles. De dix métayers à peine en trouve-t-on un qui ne doive rien à son maître.

Dans l'état de Luques où la condition des paysans est encore plus dure, où ils ne prennent pour leur part que le tiers de la récolte d'huile au lieu de la moitié, et où le prix auquel ils doivent vendre leurs autres denrées à leur maître est le plus souvent fixé au dessous du cours du marché, les paysans ne reçoivent cependant aucune avance des propriétaires ; mais la République elle-même a établi une banque, qui leur fournit chaque semaine le grain dont ils ont besoin, en le leur passant en compte sans intérêt ; ensorte

que l'Etat dont les loix leur sont si peu favorables, parait au contraire sans cesse occupé de leur subsistance, et toujours prêt à faire des sacrifices pour les nourrir. Cette banque fait absolument illusion aux paysans Lucquois; quoique les maîtres qui l'ont établie y trouvent leur avantage, elle est plus utile encore au Gouvernement, qui tient par son moyen dans une dépendance absolue tout le peuple des campagnes, et s'assure de son obéissance non par la crainte seule, mais aussi par l'affection : lorsque cependant un Politique tourne les yeux sur les paysans Toscans leurs voisins, il voit que ces derniers sont mieux partagés chaque année au moment de la récolte, qu'à l'époque du besoin il ne leur faut ni brigues ni protection pour obtenir quelques avances de leurs maîtres, et que la prétendue munificence de la République envers les siens n'est autre chose qu'une restitution qui leur est bien due.

C'est au moyen de cette circulation de petites dettes et de remboursemens annuels qu'une population nombreuse vit gaiment et sans souci, quoique sans perdre jamais de

vue son dernier morceau de pain. Chaque jour le métayer est réduit à acheter l'approvisionnement qui doit le nourrir pendant la journée: l'on ne trouve que très-rarement chez lui du blé en réserve, plus rarement encore de l'huile, ou du vin; la première a été vendue sous le pressoir, et le second sous la cuve: jamais une provision de viande salée, de beurre, de fromage, de légumes ou de pâtes; toute la batterie de leur cuisine est de terre cuite; tout leur ameublement se réduit à une table et quelques chaises de bois, une ou deux caisses, et un mauvais grabat, sur lequel le père et la mère dorment les pieds en bas, et les enfans les pieds appuyés contre la têtière. Aussi lorsque la division du Général Vatrain pilla en 1799 les campagnes du Val de Nievole, les paysans retirèrent cet avantage de leur misère, que lorsqu'ils avaient caché leurs hardes, et les bijoux d'or de leurs femmes, ils n'avaient presque plus rien à perdre.

§. XXVIII. *Désavantages de la culture par métayers.*

Il y a un fort grand inconvénient attaché à la culture par métayers et à leur misère; c'est que ceux-ci trop pauvres pour prendre des ouvriers, cherchent à faire eux seuls tous les ouvrages de la campagne, d'où il résulte qu'il n'y en a aucun de fait à tems: les semailles se prolongent pendant six mois; la moisson dure trois semaines, la taille de la vigne deux mois, et son labour tout autant; la récolte des olives ne se finit jamais, la taille des oliviers ne s'entreprend point; parce que le même homme doit tout faire; et loin qu'il puisse réussir à achever chaque chose dans son tems, il les commence presque toutes trop tard. De cette nécessité de prolonger les travaux, de les faire hors de saison, d'en entreprendre trois ou quatre à la fois parce qu'ils sont également pressés, et de passer de l'un à l'autre sans en achever aucun, résulte pour les paysans une habitude de nonchalance, et de fainéantise, qui est

encore augmentée par le manque d'émulation : quelque mal qu'ils fassent leur devoir ils vivront, quelque bien qu'ils travaillent ils ne s'enrichiront pas : *Chi è nato povero sarà sempre povero;* (l'homme pauvre le sera toujours) proverbe dont l'influence est ruineuse pour toute espèce d'industrie. Quoique les paysans se lèvent fort matin, qu'ils ne dorment point dans le jour, et qu'ils ne quittent l'ouvrage qu'à l'arrivée de la nuit; ils font cet ouvrage avec tant de nonchalance; ils perdent tant de tems dans l'irrésolution, ou en changeant de travail, ou en discourant ensemble; ils le suspendent si souvent pour des niaiseries, ou pour aller à la ville, acheter chaque jour la provision de leur repas, qu'un ouvrier pris à la journée, même Italien, même l'un d'entr'eux, fait trois fois plus d'ouvrage dans le jour que le paysan qui travaille pour soi.

Depuis long-tems l'on a senti les inconvéniens de l'administration par métayers; mais il est difficile qu'on l'abandonne, parce qu'on ne saurait quelle autre lui préférer. Les baux emphytéotiques, qui valent infiniment

ment mieux et pour la terre et pour l'Etat, sont désavantageux pour les particuliers : celui qui donne ses terres à *livello*, est presque toujours un prodigue qui se ruine ; il renonce pour lui et tous ses descendans à toutes les bonifications que l'on pourra jamais faire sur ses domaines, à toute la mieux-value qui pourra résulter ou de la hausse du prix des denrées, ou de la baisse de celui de l'argent, ou de l'augmentation de la richesse du pays, qui fait hausser la valeur des terres sans en augmenter le produit. Il se réduit à une rente fixe, et qui demeurera telle, pendant que toutes les autres s'accroîtront, et il le fait en général en vue d'une somme d'argent que lui paye le livellaire pour entrer en possession, et qui est autant de retranché sur la rente qu'il pouvait retirer de son domaine.

L'on ne peut guère affermer des vignes et des oliviers ; le fermier serait moins intéressé à la conservation de ces arbres, que ne l'est le métayer, en outre il aurait trop à souffrir de l'inconstance des saisons et de l'inégalité des récoltes ; si ce marché n'était pas très-

désavantageux pour le propriétaire, il pourrait devenir ruineux pour lui.

Il resterait encore le parti de tenir ses terres à sa main, et de les faire travailler par des domestiques et des ouvriers: c'est sans contredit le plus profitable de tous, mais l'on ne peut l'adopter que quand on vit sur son domaine; tandis que les Italiens habitent tous dans les villes, et ne vont à la campagne que pour passer quelques semaines à se divertir. De plus leurs possessions sont tellement morcellées, leurs *Poderi* sont si éloignés les uns des autres, qu'ils ont absolument besoin qu'une famille de paysans soit attachée à chacun d'eux pour les garder, et que l'œil du maître ne peut jamais les embrasser tous.

L'on doit cependant prévoir une révolution qu'amenera le luxe et la fainéantise des habitans des villes, ils aliéneront peu à peu toutes leurs possessions et les paysans deviendront propriétaires ou tout au moins livellaires; l'Etat y gagnera, et la campagne en sera mieux cultivée, mais l'on ne saurait conseiller aux possesseurs actuels de prévenir

cette révolution, et de faire volontairement ce que leurs folles dépenses les forceront un jour d'exécuter.

§. XXIX. *Description d'une petite métairie.*

Que mon lecteur me permette de ne point quitter les charmantes collines de Pescia, sans l'avoir conduit dans une jolie métairie qu'elles enclosent aux portes de cette ville: Peut-être s'il est lui-même propriétaire; le sentiment qui m'en dicte la description ne lui sera-t-il pas étranger; peut-être encore se formera-t-il une idée plus nette des agrémens de la campagne en Toscane, s'il arrête ses regards sur un seul petit objet, au lieu d'en embrasser plusieurs à la fois, et de généraliser ses idées.

Cette métairie à laquelle on a donné le nom de Vaucluse (1) à cause de sa situa-

(1) Le mot de *val-chiusa* signifie un vallon fermé, il s'applique naturellement à une gorge qui n'a d'issue que d'un côté.

tion au sein des collines, ne peut, il est vrai, retracer qu'une faible image de ce vallon célébré par Pétrarque, que la main de la nature a enrichi des beautés les plus pittoresques ; c'est cependant un mérite en elle d'en rappeler le souvenir.

Au fond du bassin qu'elle occupe serpente un ruisseau que les ardeurs de l'été ne mettent jamais à sec, et que les pluies les plus orageuses ne rendent jamais dangereux ; il bouillonne autour des pierres qui gênent son lit, et son murmure redoublé par quelques chûtes lui prête une grandeur qu'il n'a pas : lorsqu'il s'échappe du domaine, c'est en se précipitant entre de lourds rochers, et pour peu que ses eaux se trouvent gonflées, on les voit tomber en cascade : un sentier modeste le suit dans ses détours, et profite de l'ombrage des coudriers et des aulnes qui croissent sur ses bords ; un petit banc est adossé au tronc de chaque chêne, ou de chaque noyer qui s'y présente. A droite du ruisseau s'élève un coteau rapide exposé en plein nord, et couvert cependant d'oliviers, de vignes, de cerisiers et de figuiers ; c'est là

Sibérie du canton; chaque soir la bise y domine, aussi l'on y respire en été un air frais et élastique, mais en hiver les blanches gelées s'y arrêtent quelquefois jusqu'après midi; les violettes plus tardives qu'ailleurs ne s'y épanouissent qu'à la fin de février, les narcisses attendent jusqu'aux premiers jours de mars pour y fleurir, et dès la fin de décembre on y voit cesser les cyclamens; mais aussi pendant que dure la floraison chaque motte de terre offre son bouquet, et semble rivaliser avec ses voisines à qui prodiguera plus et les parfums et les couleurs. Au haut de la colline est tracé un chemin rapide et tortueux, qui n'est praticable qu'aux piétons et aux bêtes de somme, mais comme il communique avec les montagnes du Luquois, il est constamment couvert de passagers, et la scène mouvante qu'il présente anime la perspective.

La gauche du ruisseau est en contraste avec la droite; le soleil y darde avec force ses rayons les plus ardens, une clôture de montagnes en défend l'abord contre les frimats, et l'hiver est inconnu dans l'enceinte

qu'elles forment, ou du moins s'il y est admis, ce n'est qu'en déguisant ses traits. La violette y fleurit en janvier, avec une anemone de même couleur, la plus grande et la plus élégante de sa race, (1) et auprès du faux-narcisse double, qui n'est pas moins brillant et moins abondant au bord de chaque fossé, que s'il y eût été placé de la main d'un fleuriste : de charmans Iris leur succédent (2) avec les tulipes, l'anemone

(1) Cette anemone ne se trouve pas dans Linné; je l'appelle *Anemone* (*pulsatilla*) *Pisciensis*, feuilles triplement pinnées, velues, cinq pétales velus, réfléchis depuis le milieu, involucre pinné. (fleur d'un beau violet.)

(2) Cet iris n'est pas non plus décrit.

Iris triquetra, barbu, feuilles à trois faces carénées, scape biflore, les pétales recourbés, oblongs, arrondis, dix fois plus grands que les pétales droits, qui sont pointus et carénés.

La couleur de la fleur est changeante depuis le noir au ponceau, au rouge, au jaune et au verd; ce sont les pétales renversés dont la face intérieure est veloutée et si richement coloriée; le reste de la fleur est verd et lisse.

ponceau (1) quelques renoncules doubles, les jacinthes, et tous les narcisses; (2) la floraison y est continuelle, et toujours également riche, tandis que la nature paraît encore morte par-tout ailleurs.

A mesure que la chaleur augmente, les lys développent leur longue tige, le glaïeul, les orchis, l'aristoloche, le grand tussilage, les ancholies, le pigamon, (3) l'helléborine, (4) les lathyres, l'œillet de poête, et les crocus se montrent tour-à-tour: mais entre les plantes d'été, aucune ne réunit plus de graces que le miroir de Venus; (5) cette charmante campa-

(1) Encore une anemone qui n'est point décrite, *Anemone (pulsatilla) punicea*, feuilles pinnées, velues, cinq pétales droits, velus, involucre quinquefide.

Comme cette anemone ne s'épanouit pas, et que ses couleurs ne sont brillantes que sur la surface intérieure, elle n'a pas autant d'éclat que l'autre.

(2) Narcissus poeticus, pseudo-narcissus, bicolor, trilobus, odorus, calathinus, tazetta et serotinus.

(3) *Thalictrum aquilegifolium.*

(4) *Serapias lingua.*

(5) *Campanula speculum.*

nule étend ses humbles rameaux au pied des blés qu'elle n'endommage pas, et tandis que les épis se balancent au-dessus de sa tête, elle y tapisse les champs de la plus douce verdure, et les émaille des plus brillantes fleurs.

Sur le penchant de la colline est bâtie l'humble maison du maître, au-dessus d'elle les bois d'olivier s'étendent et se prolongent jusqu'aux trois croupes qui s'élevant l'une sur l'autre forment le sommet de la montagne, et sur lesquelles l'œil étonné distingue un gros village et plusieurs clochers; au-dessous la verdure est plus gaie; chaque petit champ est entouré d'une élégante palissade de vignes, et ombragé par des arbres fruitiers; deux longues treilles couvrent les avenues qui parcourent ce petit bassin, et une source vive reparaissant en plusieurs endroits fait jaillir constamment trois ou quatre fontaines. Immédiatement devant la maison, trois terrasses s'abaissent les unes au-dessous des autres; de nombreux citronniers s'y entremêlent aux arbrisseaux et aux fleurs

fleurs des parterres, le jujubier (1) les décore de son élégant feuillage, et l'acacia du Nil (2) les embaume du parfum de ses fleurs. Depuis ces terrasses l'œil découvre d'épais vergers, le commencement de la plaine, les rians jardins de Pescia, sa porte qui s'élève en arc de triomphe, ses clochers, son dôme et ses couvents qui se dessinent sur la verdure de la montagne opposée : la grosse bourgade d'Uzzano, qui se déployant sur un coteau rapide, semble planer au-dessus de la ville, les bois de chataigniers qui l'entourent, la vieille tour qui la domine, et le spectacle toujours riant, toujours fécond de l'agriculture Toscane ; c'est tandis qu'il l'avait sous les yeux, et dans cette métairie même que son propriétaire essaya d'en tracer le tableau.

---

(1) *Rhamnus Zizyphus.*
(2) *Mimosa nilotica.*

LA MONTAGNE.

TOUT le sol de la Toscane est extrêmement montueux ; entourée par les Apennins, cette province est encore coupée dans tous les sens par les divers rameaux qui s'en détachent. Les hautes chaînes sont accompagnées de collines qui leur servent de bases, et quelque-unes de ces bases sont assez élevées et assez rapides pour mériter elles-mêmes le nom de montagnes. Cependant elles sont distinguées par le cultivateur d'avec les primitives, dont les produits et l'apparence diffèrent absolument ; ce n'est plus que de celles-ci que nous avons à nous occuper.

§. I. *Culture des montagnes.*

La chaîne des Apennins qui sépare la Toscane de la Cisalpine, n'occupe sur la carte qu'une largeur de trente milles environ,

mais il faut au moins trois jours pour la traverser. Elle appartient en partie à la république de Luques, au Bolonais et au Modénais, la Toscane ne possède que sa pente méridionale. Mes observations ne peuvent s'étendre que sur les Apennins Luquois, et une petite partie de ceux de la Toscane. Les premiers sont semés de gros villages adossés sur leur pente, et assez rapprochés pour qu'avec une voix forte on se fît entendre de l'un à l'autre. Dans la vallée de Pontito qui n'a pas trois milles de longueur réelle, on voit sept grandes bourgades disposées en amphithéâtre sur les montagnes qui en font le tour; depuis l'une d'elles on en découvre sept autres qui sont situées autour d'une seconde vallée; en sorte que toute la partie de l'Apennin qui appartient à la république de Luques, ou qui confine avec elle, n'est guère moins peuplée que la plaine la plus fertile: il s'en faut bien que les autres, par exemple, la route de Pistoia à Modène, ou celle de Florence à Bologne, le soient également. L'histoire de l'Italie et celle des petits seigneurs qui avaient leurs châteaux

dans ces défilés peut seule rendre raison de cette différence. (1)

---

(1) Toutes les bourgades du Val de Nievole et des gorges avoisinantes de l'Apennin, quoique possédées dans les dixième et onzième siècles par des petits Seigneurs indépendans, furent réunies dans le douzième et le treizième au domaine des Républiques. (Voyez les voyages de Targioni Tozzetti, Tome V, aux articles de *Serravalle*, *Monsummano*, *Montecatini* et *Buggiano*.) Depuis cette époque la population et l'industrie s'y accrurent rapidement, tandis qu'au contraire les gorges que l'on traverse en venant de Bologne à Florence, le *Mugello* et le *Val d'Arno supérieur*, étaient dominés par les *Tarlati*, les *Ubaldini*, les *Ubertini* et les *Pazzi*, dont les guerres avec la République Florentine pendant les quatorzième et quinzième siècles, se trouvent à chaque page de l'histoire de cette dernière. Aussi leurs anciennes bourgades sont-elles ruinées et désertes, leurs vallons privés d'habitans, leurs montagnes dépouillées de forêts et presque de pâturages, et leurs champs abandonnés en jachères pendant plusieurs années de suite. Ce n'est pas tant cependant l'oppression de ces petits tyrannaux que leur insouciance qui a ruiné leur territoire, mais leurs guerres continuelles et le

Tous les habitans des montagnes sont réunis dans les bourgades, ce qui contribue à faire paraître leur nombre plus considérable, et rend la vie des montagnards beaucoup plus douce que s'ils devaient rester isolés au milieu de leurs bois et de leurs rochers. Leur village est presque toujours situé à mi-côte au-dessus de quelque ruisseau, exposé le plus souvent au midi, jamais du moins au nord; arrosé de quelque fontaine, et entouré à une ou deux portées de fusil de distance, de vignes, d'oliviers et d'une culture semblable à celle de la colline. Au-delà sont les bois de chataigniers qui s'étendent à l'infini, et couvrent les hauteurs environnantes. Les chemins de communication au lieu de suivre le fond des vallées, longent la croupe des montagnes, gravissent et descendent, au lieu de faire de longs détours, et sont impraticables à toute espèce

goût du brigandage qu'ils inspirèrent à leurs paysans pour en faire des soldats, contribuèrent plus que toute autre chose à en détruire la race.

de voiture. Cependant comme ils ont été en général pavés de grosses pierres, sur une largeur de trois brasses, et cordonnés de distance en distance pour retenir les pieds des chevaux et des bêtes de somme, leur établissement a exigé un très-grand travail, et des sommes très-considérables. Mais c'est un des ouvrages des républiques de l'Italie, et sur tout de la république Florentine, qui se montrait grande jusques dans les plus petites choses. Depuis trois cens ans on ne les répare plus, et on n'en fait plus de nouveaux, aussi ne peut-on juger de ce qu'ils ont été que d'après les trajets toujours courts qu'une nécessité absolue a forcé d'entretenir, ou ceux qui ont été moins exposés que d'autres aux ravages du tems. Par-tout ailleurs les pavés déplacés indiquent à la vérité la route, mais la rendent plus dangereuse : tandis que les uns conservent toute leur solidité, les espaces vuides d'où sont sortis les autres forment des pièges pour les chevaux.

§. II. *Villages des montagnes.*

Les villages, ou comme on les appelle les *castelli*, présentent aussi bien que les routes l'image d'un peuple autrefois riche et industrieux, qui a perdu depuis leur construction le seul stimulant qui puisse animer au travail : les maisons sont bâties en bonne et forte maçonnerie, elles ont souvent quatre ou cinq étages du côté de la pente, et jamais moins de trois, quoique le dernier soit toujours de plein-pied du côté de la montagne : les chambres sont spacieuses, les plafonds élevés, la charpente est de beau et gros bois, les toits sont couverts de tuile ou d'ardoise, et jamais de chaume, la symétrie n'est pas moins observée à l'extérieur que dans les villes ; la bourgade est toujours entourée de bonnes et fortes murailles, et les rues quoique fort mal tracées pour l'élégance et la commodité, sont bien entendues pour la défense. Mais cette construction est l'ouvrage d'un siècle de liberté et d'industrie ; les murailles tombent à présent en ruine, le

pavé des rues est si excessivement dégradé qu'on ne peut les traverser sans craindre de se rompre les jambes : l'intérieur des maisons est vuide et nud ; le propriétaire se réduit à n'habiter qu'une partie d'un édifice, qu'il ne veut pas encourir la dépense d'entretenir tout entier, et qui résiste cependant encore tout seul et sans secours aux ravages du tems. Bien loin de bâtir de nouvelles maisons, l'on trouve souvent de l'avantage dans les villages les plus rapprochés de la plaine à démolir les anciennes pour en revendre les matériaux aux habitans du plat pays. C'est ainsi que la bourgade de Stignano, qui n'était qu'a demi-mille de la plaine a été presqu'entièrement démolie, et que celles d'Uzzano et de Buggiano, qui paraissent encore comme de petites villes le seront peut-être dans vingt ans, au train dont on y travaille. Quant à celles qui sont dans l'intérieur des Apennins, et non à l'entrée des montagnes, une bonne maison composée de douze ou quatorze pièces, s'y vend pour cinquante écus, et le loyer de la meilleure se réduit toujours à quelques livres.

§. III. *Châtaigniers.*

Les bois de châtaigniers qui couvrent une partie des Apennins, forment tout le revenu de leurs habitans ; ces bois ont été sans doute plantés anciennement, et sont encore entretenus par l'industrie humaine, mais ils ne demandent aucune culture. Seulement toutes les fois que le terrain est entraîné par les eaux, on élève une petite muraille séche pour le soutenir; toutes les fois que quelque vieux châtaignier a péri, ou qu'il s'ouvre quelque vuide dans lequel on en puisse planter un nouveau, on commence par former une petite terrasse comme dans les collines, que l'on soutient avec des gazons, pour que le jeune arbre ne soit pas déraciné par la violence des pluies. Ces soins souvent répétés ont donné aux bois de châtaigniers une ressemblance grossière avec les olivettes. On voit dans les uns et les autres au lieu d'une pente rapide et uniforme un terrain soutenu par degrés, et entremêlé de repos et de talus ; mais il s'en faut bien que l'on trouve

autant d'industrie et de régularité dans les terrasses de la montagne que dans celles de la colline; aussi cette régularité et ce grand travail n'y seraient pas nécessaires. Comme l'on ne seme ni ne laboure jamais le sol au dessous des châtaigniers et qu'on l'abandonne à lui-même, il se recouvre ordinairement de gazon, qui sert à le soutenir, en même tems qu'il nourrit le bétail.

Ce n'est pas qu'on laisse absolument les châtaigniers à eux-mêmes, les paysans vont souvent les taillarder avec la coignée, sous prétexte de les émonder, et d'enlever le bois mort ou pourri; dans le fond ils n'ont d'autre intention que de faire du bois, et quoique le châtaignier soit assez robuste pour supporter les plaies dont ils le déchirent, il n'est pas douteux que cette prétendue taille ne lui soit très-préjudiciable.

Comme les châtaigniers fleurissent au mois de mai, ils souffrent beaucoup des pluies et des retours de froid qui surviennent quelquefois dans ce tems-là; s'ils y échappent ils n'ont plus guère de dangers à courir, à moins qu'ils ne soient endommagés par les grêles

qui sont assez fréquentes dans les montagnes, ou par une longue sécheresse.

La récolte des châtaignes se fait pendant le mois de novembre ; comme les écales s'éclatent et que le fruit tombe de lui-même, on n'a d'autre travail à faire que de le ramasser.

L'on ne mesure jamais les bois de châtaigniers, aussi les estime-t-on en les vendant, non pas d'après leur étendue, mais d'après le nombre de sacs de marrons qu'ils produisent, ce qui dépend non-seulement de leur extension, mais de leur exposition plus ou moins chaude, de l'élévation des châtaigniers, et d'autres circonstances semblables ; sur-tout de leur espèce, car quoiqu'ils soient presque tous entés, l'on en cultive sept ou huit variétés qui ne produisent pas toutes également. Voici le calcul approximatif dont j'ai été obligé de me contenter.

Dans la plupart des bois de châtaigniers il y a environ quatorze brasses ou vingt-cinq pieds de distance entre deux arbres ; chacun d'eux occupe donc un espace de deux cents

brasses, ou six cents vingt-cinq pieds quarrés, et la coltre étant de douze mille brasses en pourra contenir soixante souches. Lorsque ces arbres sont d'une pareille grosseur, ils doivent produire chacun au moins un sac de châtaignes, ce qui fait soixante sacs par coltre; lorsque les arbres sont le double plus gros, ou qu'ils occupent quatre cents brasses de terrain, un seul châtaignier doit produire au moins six sacs de châtaignes, et la coltre en produira cent quatre vingt sacs.

§. IV. *Réduction des châtaignes en farine.*

Quoique l'on mange souvent les châtaignes en nature, c'est surtout réduites en farine, qu'elles forment la nourriture du peuple. Mais avant qu'on puisse les moudre il faut qu'elles soient parfaitement desséchées; à cet effet on les porte dans les cabanes destinées à les étuver et que l'on nomme des *metiti*.

Le metito ou étuve est une petite chambre quarrée bâtie en maçonnerie, au milieu de

laquelle est un foyer où l'on allume un feu, dont la fumée n'a d'autre issue que la porte. Cette chambre est divisée vers la moitié de sa hauteur et à cinq ou six pieds du sol par un faux plancher, porté sur quelques ais et composé d'un fort clayon de grosses baguettes clouées sur les traverses. L'on doit avoir ménagé un escalier pour monter sur ce faux plancher, sur lequel on étend toutes les châtaignes à mesure qu'on les recueille, et jusqu'à ce que ce petit grenier en soit presque plein; il faut seulement avoir l'attention de les remuer souvent. Depuis quelque tems on a imaginé de substituer un clayon de fortes cannes ou roseaux à la grille de baguettes, et cette construction est tout à la fois plus économique et plus avantageuse. On allume un petit feu sur la terre au milieu de la chambre qui est au-dessous, et on l'entretient jour et nuit jusqu'à ce que les châtaignes soient absolument séches, on ne doit brûler sur ce foyer qu'un bois dont les charbons aient peu de chaleur, comme le châtaignier lui même, et éviter soigneusement le chêne et le hêtre, parce qu'un trop gros feu, ou

un feu trop chaud ne manquerait pas de faire roussir les marrons. Il faut plus ou moins de tems pour leur dessiccation, selon qu'on en a une plus ou moins grande quantité : mais on ne peut guère y parvenir en moins de vingt jours d'un feu continuel.

Pourquoi demandai-je ne place-t-on pas les châtaignes sur une grille de fer, afin d'éviter le danger d'un incendie qui parait imminent lorsqu'on allume le feu si près des roseaux ou du bois ; c'est justement, me répondit-on, de peur qu'elles ne se brûlent. En effet dès que ceux qui sont chargés d'entretenir le feu, le font trop gros, la flamme s'attache aux roseaux ; et s'ils sont assez négligens pour n'y pas rémédier, le roseau brûle, se rompt, et les marrons qui reposent dessus tombant aussitôt sur le foyer, éteignent immédiatement l'incendie, le mal est petit, et bientôt réparé. Il n'en serait pas de même si l'on échauffait trop le fer, les enfans qui sont seuls de garde autour du feu, ne s'en appercevraient que quand les châtaignes seraient toutes brûlées.

Lorsque celles-ci sont bien séches, il faut

encore les battre pour les dépouiller de leurs deux écorces, mais au lieu de frapper dessus avec le fléau, l'on forme avec des quarrés de toile forte de la grandeur d'un mouchoir de poche, de petits sacs qu'on en remplit, et que l'on bat contre le terrain jusqu'à ce qu'elles soient bien mises à nud. Cette opération se fait en deux fois; après avoir battu toutes les châtaignes, on les vanne pour ôter la grosse écorce, ensuite de quoi on remplit de nouveau les sacs et on recommence à les battre, jusqu'à ce que la peau interne soit aussi tombée, et qu'on puisse la séparer en vannant.

L'on fait moudre les châtaignes séches au moulin à blé dont on a eu l'attention de relever un peu la meule; il ne faut d'ailleurs ni une conformation différente du moulin, ni plus d'habileté que pour la mouture du grain. La farine qu'elles donnent n'est point mêlée de son, son odeur et sa saveur sont extrêmement douces et sucrées, sa couleur est d'un gris jaunâtre qui approche d'autant plus du blanc que les châtaignes ont été séchées avec plus d'attention et étaient de

meilleure qualité; les marrons qui forment l'espèce la plus estimée, et dont l'écorce est striée de raies en relief, donnent une farine plus douce et plus blanche que toutes les autres. Cette farine se tasse, et se durcit quand on la serre dans la main; on la connait dans le pays sous le nom de *farina di neccio* ou de *farina dolce*.

Les châtaignes lors de la récolte se vendent environ cinq livres le sac; mais on ne porte guère au marché que celles des montagnes les plus voisines, sans doute que dans les villages éloignés elles coûtent moins encore. Trois sacs de châtaignes vertes, ne font qu'un seul sac de farine, et celle-ci se vendait ordinairement dix à douze livres. Dans une année de disette, je l'ai vu cependant monter à trois fois ce prix, et malgré cette grande cherté les pauvres l'achetaient toujours, parce qu'avec une livre par personne de cette farine, ils pouvaient à la rigueur se nourrir pendant un jour entier.

La farine douce se maintient fort bien toute l'année, les riches montagnards en conservent même des provisions pendant deux ou trois ans,

ans, il suffit pour la préserver de l'enfermer en lieu sec, et de la bien tasser en la comprimant fortement. Ils la mettent à cet effet dans de grands coffres de bois, et la foulent avec des planches, jusqu'à ce qu'elle soit si bien durcie qu'on ne puisse plus la détacher qu'avec la hache, alors ils étendent dessus deux ou trois doigts de sable, ou mieux encore de cendres, et n'y touchent plus jusqu'à ce qu'ils veuillent s'en servir; quand ce moment vient ils balayent les cendres et entament la farine avec un instrument de fer. Si l'on ne prend pas ces précautions elle est sujette à devenir amère en été.

§. V. *Usage de la farine de châtaignes.*

Cette farine fait la principale nourriture des montagnards; les paysans des collines et de la plaine en achétent aussi d'eux et en font une grande consommation; comme elle est d'un goût très-sucré et très-agréable elle ne demande pas d'assaisonnement; dans les trois apprêts principaux qu'on lui donne, la *pol-*

lenta, les *necci* et les *pattoni*, elle n'est unie qu'à de l'eau pure.

Pour faire la pollenta on jette dans une marmite d'eau bouillante, la farine qu'on veut employer, sans songer à la proportionner à l'eau, vu qu'elle n'en prendra que la quantité suffisante; après l'avoir laissé bouillir pendant quelques momens on retire le pot du feu, on verse l'eau surabondante, on ajoute du sel, et on remue la pâte qui est au fond du pot, jusqu'à ce qu'elle ait pris une consistance dure ou celle d'un pudding anglais; elle reste trop compacte si l'on a écoulé absolument toute l'eau avant de la remuer, mais il faut encore plus se garder d'en trop laisser. On remet le pot un moment sur le feu pour que le pudding se détache de la marmite, et on le sert. Sa couleur est d'un gris noirâtre. Comme cette substance est un peu glutineuse et qu'elle s'attache au couteau, on la coupe avec un fil; on la mange seule, sans pain et sans pittance; elle nourrit beaucoup, et à ce que disent les paysans, bien plus que celle de blé de Turquie. Quoique cet aliment soit celui de tous qui coûte le moins,

il n'y a pas de maison riche à Pescia, où l'on n'en mange quelquefois par gourmandise; les plus délicats se contentent d'étendre dessus un peu de beurre frais, ou de faire raper dedans en la remuant de l'écorce de citron.

Pour faire les *necci* l'on prépare une pâte claire de farine douce et d'eau froide, et on la fait cuire entre deux pierres rougies au feu, en l'enveloppant de feuilles séches de châtaigniers trempées dans l'eau. Les necci sont des espèces de gaufres, et un fer à gaufres peut faire la même opération plus vîte et mieux; la pâte des necci cuite au four en petits gâteaux est ce que l'on appelle les *pattoni*; enfin les tourtes sont des gâteaux de cette même farine détrempée d'huile, et cuits au four dans des feuilles de métal.

Il n'y a guère que la Toscane où les riches convoitent la nourriture du pauvre, et la mangent comme une friandise; la *pollenta*, les *necci*, et les *pattoni* se vendent dans des espèces de caffés à Luques, à Pescia et à Pistoia; on s'invite pour en aller manger, et l'on en envoie même des présens à Florence

et à Livourne, où la farine douce est peu connue.

§. VI. *Condition des montagnards.*

On reconnait aisément sur la figure des montagnards que l'aliment dont nous venons de parler n'est pas moins sain qu'agréable; je sais que leur vie active doit contribuer à leur conserver la santé, mais la beauté de leurs traits provient aussi en grande partie de leur nourriture. La vallée de Pontito et de la *Schiappa* dont j'ai déjà parlé s'est acquis en Toscane une haute réputation, par la prérogative dont y jouissent toutes les femmes d'y naître belles; un beau sang, un beau teint, des traits réguliers et nobles, font leur caractère distinctif, et comme les femmes de cette vallée portent un habillement qui leur était particulier, et qui consistant en une juppe attachée aux épaules leur donne la tournure Grecque, ou plutôt celle des femmes à la mode du jour, cet habillement avait contribué à les faire remarquer. Il n'y avait pas une masquarade où l'on ne vit des *Schiappines* avec une pièce d'écarlate autour des bras,

Les Dames de la ville aimaient à faire présumer que l'on trouverait un joli visage sous le masque, en prenant un habit qui était reconnu pour l'uniforme de la beauté.

Il est étonnant que les graces et les attraits des *Schiappines* se conservent malgré la rudesse des travaux dont elles restent chargées pendant l'absence de leurs pères, de leurs frères et de leurs maris. Ceux-ci descendent chaque année dans les Maremmes de la Toscane et de l'Etat de l'Eglise; (1) provinces mal saines autant que fertiles, qui n'ont pas assez d'habitans pour suffire à leur culture, et où l'avarice et la misère appellent des malheureux pour lutter contre la fièvre et la mort. Bien peu d'entre ceux qui passent l'été dans les Maremmes peuvent échapper à leur influence pestilentielle; mais les montagnards de la *Schiappa* et de la partie avoisinante des Apennins sont plus prudens; ils ne se rendent en Maremme qu'après que les premières

(1) L'on appelle *Maremma* en Italie les provinces situées sur le rivage de la mer, et que son voisinage rend mal-saines.

pluies du mois d'octobre ont purifié l'air, et ils en reviennent au mois de mai; les plus tardifs ou les plus avides assistent encore à la moisson qui se fait vers le milieu de juin, et ils rentrent dans leurs montagnes pour y passer les chaleurs de l'été.

Encore que l'apparence intérieure des bourgades des Apennins contraste avec les restes de leur ancienne opulence, il s'en faut bien que les montagnards soient aussi pauvres que les habitans des collines; la plupart d'entr'eux au contraire sont propriétaires de leurs forêts, et ne partagent point avec un maître ou ne paient de rente à personne. Ils rapportent chaque année quelqu'argent de leurs expéditions en Maremme, et l'emploient à améliorer leurs possessions, ils sont enfin dans un état de prospérité croissante, ce qu'on ne peut pas dire des habitans des collines.

§, VII. *Moutons.*

Peut-être que ce fut en conduisant eux-mêmes leurs moutons dans la Maremme, que les montagnards s'accoutumèrent à y passer l'hiver. L'on n'élève des moutons en

Toscane que dans les terrains dont on ne peut tirer aucun autre parti; leur chair est fort peu estimée, et se vend trois sols de moins la livre que celle de bœuf, quoiqu'elle ne soit pas mauvaise; peut-être se vendrait-elle moins encore si les moutons n'étaient pas si rares dans le pays. La laine qui avait si fort contribué à la richesse de la République Florentine, n'a plus rien de distingué; on l'emploie dans les manufactures nationales, qui se bornent à présent à des étoffes grossières. Sans doute on pourrait avec des soins l'améliorer de nouveau, mais personne ne s'en occupe, les moutons sont relégués dans les montagnes ou dans les déserts des Maremmes, entre les mains de paysans négligens, qui savent à peine faire de différence d'une espèce à l'autre, et qui sont incapables de rien perfectionner.

Il est impossible de mettre paître les brebis dans aucune pièce de terre cultivée à l'Italienne et plantée de vignes, de mûriers, d'oliviers, et d'arbres fruitiers; les paysans étant donc obligés de tenir toujours leur bétail dans l'étable, ont éprouvé que les vaches pou-

vaient beaucoup mieux supporter cette vie renfermée que les moutons, et produisaient beaucoup plus.

Comme l'on tond les moutons deux fois par année, au mois de mai et au mois d'octobre, leur toison ne pèse chaque fois que deux livres ou deux livres et demi de douze onces ; le prix courant de la laine était il y a dix ans de douze à quinze sols la livre, elle est montée derniérement de 17 à 20 sols. Il y aurait certainement plus d'humanité, et plus de profit à ne tondre les moutons qu'une seule fois à la sortie de l'hiver ; quoique la toison du mois d'octobre soit plus courte, cependant comme elle est recherchée par les chapeliers, elle se vend à peu-près au même prix que la première.

Les bergers font couvrir leurs brebis en novembre ou décembre, pour avoir les agneaux en avril ou mai lorsque le fourrage est en plus grande quantité ; mais ceux qui peuvent les nourrir abondamment en hiver, font naître les agneaux vers le premier de l'an ; outre qu'ils les vendent mieux, la mère leur donne du lait plus long-tems. Les

brebis fort bien nourries font deux portées par an, l'une au printems et l'autre en automne. On continue à les traire pendant quelques mois après qu'on a vendu leurs agneaux ; le lait leur dure ordinairement jusqu'au milieu ou à la fin de juillet. Le fromage n'est estimé en Toscane qu'autant qu'il est fait de leur lait ; on croit l'avoir fort décrédité quand on a dit qu'il y entre de celui de chèvre ou de vache, et les Italiens ne veulent pas croire que ceux de Hollande ou de Suisse qu'ils estiment fort soient faits de ce dernier. Je ne sais si c'est le lait de brebis ou une manipulation mal entendue qui communique aux fromages Toscans une odeur et un goût de mauvaise graisse, auxquels un étranger s'accoutume difficilement. Au reste on ne mange que fort peu de bons fromages en Toscane ; le plus commun et le moins cher est celui de Cagliari, il est blanc, nullement gras, sans *gluten*, et excessivement salé. Il ne fait qu'une faible ressource pour les pauvres, car malgré sa mauvaise qualité, il se vend au moins dix à douze sous la livre. Quant à ceux qui se

font dans le pays, on compte qu'une brebis doit en donner cinq livres à-peu-près par année, et la livre se vend une quinzaine de sous. Après qu'on a fait le fromage on retire encore du petit lait de fort bonnes recuites égales aux meilleures *séracées* des Alpes; l'on ne peut cependant tirer un bon parti de ce laitage frais, ou d'aucun autre, qu'autant qu'on est à portée d'une grande ville.

En réunissant tous les différens produits des brebis, les agneaux, la laine et le fromage, les bergers estiment qu'elles doivent rendre un écu ou sept livres florentines de profit net par année. Ils font d'autant plus facilement ce compte qu'ils ne les mènent guère paître sur leurs propres terrains, et qu'ils paient la pâture à ceux sur les terres de qui ils les conduisent. Ils passent en général tout l'hiver dans la Maremme, pays presqu'absolument désert, où le pâturage leur coûte rarement plus de deux sous par mouton. Ils reviennent vers le milieu de mai, et s'enfoncent dans les montagnes, où l'herbe se conserve fraîche mais courte sous l'ombre des châtaigniers. Les pre-

miers marrons qui mûrissent dans le mois d'octobre les avertissent de repartir pour la Maremme, autrement les moutons les dévoreraient tous : quelques troupeaux cependant lors du départ s'arrêtent sur les collines ; on les fait paître dans les olivettes afin qu'ils tondent l'herbe d'assez près pour qu'on puisse trouver facilement les olives. Mais il faut pendant ce tems-là les veiller fort soigneusement de peur qu'ils ne s'attaquent aux jeunes oliviers, car leur dent est tellement vénimeuse que lorsqu'ils ont brouté un jeune arbre, s'il ne séche pas, il languit tout au moins pendant long-tems ; ils font plus de dommage encore quand ils entrent dans une vigne, dont la rame est mieux à leur portée.

Il y a cependant des provinces moins peuplées de la Toscane, où l'on tient les moutons dans la ferme toute l'année, pour les faire paître sur les terres incultes. Pendant l'hiver, le printems et l'automne on leur fait parcourir tour-à-tour les jachères et les bruières: en été lorsque tous les autres pâturages sont brûlés par la sécheresse, on les envoie

sur des communaux marécageux dont il y a un grand nombre dans différentes parties du Grand Duché, mais où ils périssent souvent de maladie.

Dans aucune province de la Toscane les moutons ne font partie d'un bon système d'agriculture; nulle part on ne sème aucun fourrage artificiel pour eux, nulle part on ne destine de bons prés à les y faire paître, nulle part le parcage des moutons ne fait partie de l'assolement des terres. On ne les tient que dans le voisinage des déserts, et pour profiter de quelques gazons perdus, dont on ne saurait faire d'autre usage; cependant comme on les renferme chaque nuit dans l'étable, ils augmentent considérablement la quantité de fumier que produit la ferme. Il est vrai qu'ils font encore quelque consommation dans l'écurie; entre le fourrage et la litière, ce qui suffirait à deux génisses doit suffire pendant la nuit à trente moutons; s'il fallait les nourrir jour et nuit, ils mangeraient bien davantage.

Sans doute que si nous étions bien au fait

de la manière dont on gouvernait les moutons en Toscane, lors de la grande prospérité des fabriques de laine, nous en retirerions plus d'instruction. Du tems de l'historien Florentin Giovanni Villani, vers l'an 1350, l'on fabriquait chaque année à Florence soixante et dix ou quatre-vingt mille pièces de drap, qui valaient ensemble un million deux cents mille florins d'or; plus de quatorze millions de livres tournois. Trente mille ouvriers vivaient dans la ville de cette fabrique, sans compter les marchands et les chefs des manufactures. Cependant l'*art de la laine* n'était que l'un des vingt-un métiers qui formaient des corps politiques dans cette République. Il n'est pas probable qu'en les réunissant tous, il y ait à présent trente mille artisans dans la ville, mais en revanche on y compte plus de quinze mille mendians. (1)

§. VIII. *Défrichemens dans les montagnes.*

Dans les clairières des montagnes les mieux exposées, et autour des villages, les paysans

(1) Voyez Giovanni dillani, historie Liv. XI. Ch. 93.

ont défriché le terrain selon le systême des collines, et ont substitué aux châtaigniers, la vigne, l'olivier et le mûrier, au-dessous desquels ils sement tour-à-tour du blé et des haricots. Mais cette culture n'est guère profitable, parce que la grêle dévaste les montagnes, et que chaque paysan doit s'attendre à en être frappé une fois en trois ans. Les haricots réussissent assez bien pour alterner le terrain là où l'on peut les arroser, comme on le peut fréquemment dans les Apennins où les sources sont communes, ailleurs ils souffrent souvent de la sécheresse. Le blé ou le seigle rendent à ce qu'on m'assure six pour un aux montagnards, et quelquefois davantage: la vigne donne de mauvais raisins, et un vin verd et désagréable. L'huile qui ne serait naturellement pas mauvaise, le devient par la négligence des paysans; ceux-ci attendent jusqu'au mois de juillet pour presser leurs olives, et se soumettent à avoir de l'huile toujours rance, dans l'espérance d'en avoir un peu plus.

§. IX. *Forêts.*

Tandis que les meilleures expositions paraissent trop bonnes pour les châtaigniers, et leur sont enlevées pour les défricher, les plus mauvaises sont souvent abandonnées à la nature et couvertes de forêts moins profitables ; malgré les encouragemens pécuniaires donnés par le Grand Duc Léopold à ceux qui plantaient des châtaigniers, il s'en faut bien que ces arbres couvrent toutes les hauteurs qui leur seraient propres. Il est probable cependant que l'élévation et le climat du centre des Apennins seraient trop froids pour eux. Sur ces hautes montagnes on ne voit que rarement le sapin qui couvre les Alpes, mais le pin pinea et le pin sylvestre le remplacent ; le premier dont les fruits sont très-agréables et très-recherchés ne doit être commun nulle part, à juger d'après le prix élevé auquel ils se vendent ; mais le pin sylvestre qui lui ressemble fort, et qui n'en diffère guère que par la petitesse de ses amandes, forme dans le centre des Apennins des forêts magnifiques, et produit les

plus beaux bois de construction, dont on ne tire cependant presque aucun parti faute de bonnes routes.

Dans un climat moins rigoureux, les montagnes que l'industrie humaine n'a pas revêtues de châtaigniers, sont couvertes de forêts de chênes de différentes espèces, le rouvre, l'yeuse et le liége s'y mêlant au chêne ordinaire; non-seulement les forêts des Apennins, mais encore celles des montagnes et des collines du Siennois, du Volterran, et de la Maremme en sont composées; leurs glands donnent une nourriture abondante aux pourceaux que l'on envoie en très-grand nombre dans ces bois, et que l'on y abandonne absolument à eux-mêmes. (1) Dans les pro-

(1) Le nombre des pourceaux que contiennent les forêts de la Maremme, du Siennois et du Volterran, est prodigieux; la vie libre qu'ils y mènent est favorable à leur santé, et communique à leur chair une bonté particulière. Cependant, comme ils abondent dans tous les marchés, cette viande est moins chère qu'aucune autre.

vinces

vinces plus peuplées on recueille les glands avec beaucoup de soin, pour les porter vendre au marché.

§. X. *Fruits.*

Les fruits de la colline mûrissent mal sur la montagne, et n'y acquièrent pas une saveur si exquise, mais celle-ci a d'autre part des fruits qui lui sont particuliers; outre le fraisier et le raisin d'ours qui dans quelques endroits en forment presque tout le gazon, l'on trouve en abondance parmi les buissons la framboise, la groseille épineuse et la groseille sans épine; arbustes qui sont ignorés des habitans de la plaine, et dont les fruits destinés uniquement à faire des glaces ne sont connus que de quelques cafetiers, et ne se voient jamais dans les marchés. Comme ces fruits si salubres sont particulièrement avantageux dans un pays fort chaud, à cause de leur qualité antiputride, je n'eus pas plutôt acquis quelques terrains en Toscane, que je travaillai à m'en procurer. Dans les deux dernières années je les ai multipliés avec autant

de facilité qu'on peut le faire dans le climat de Genève, et j'ai eu entr'autres d'abondantes récoltes de framboises, bien meilleures et bien plus précoces que celles qui croissent spontanément dans les montagnes. J'ai obtenu les mêmes avantages en plantant des fraises, au grand étonnement des habitans de Pescia, qui accoutumés de père en fils à s'en fier à la nature pour les produire, ne savaient pas seulement qu'on pût les cultiver. Il me manquait encore un fruit rouge, et l'un des plus précieux, parce qu'il mûrit au milieu des plus fortes chaleurs, c'était la mûre noire. J'en parlai à tout le monde, je la demandai par-tout, j'en vantai et la bonté et l'utilité; personne ne la connaissait. Je m'adressai à plusieurs membres de l'académie des Géorgofiles qui desirant procurer ce fruit de plus à leur patrie, me chargèrent de m'informer de ce qu'il en coûterait pour en faire venir des plants de mon pays. J'en reçus en effet deux arbres de Genève, que je gardai pour moi; ils étaient plantés dans mon jardin, et je les montrais comme une curiosité à tous ceux

qui me venaient voir ; entr'autres je les fis voir à un prêtre montagnard de mes amis. — Eh bien ce sont des mûriers noirs, me répondit-il, rien de plus commun chez nous, on ne plante autre chose dans nos montagnes pour donner aux vers à soie, parce qu'ils résistent mieux au froid que les blancs. — Et mangez-vous le fruit ? — Non ; les enfans qui mangent de tout, mangent encore celui-là, mais personne n'en fait cas. Je liai aussitôt une partie avec lui pour visiter les montagnes, et m'assurer que ce fût bien le même ; en les parcourant je donnai par-tout des ordres pour qu'on m'en portât les fruits dès qu'ils seraient mûrs. Ces fruits se sont trouvés très-beaux, très-doux, très-savoureux, et égaux aux nôtres à tous égards, quoique la négligence des Italiens, et le manque de communication entre une province et l'autre, les fassent abandonner sur les Apennins, comme une nourriture bonne seulement pour les pourceaux.

§. XI. *Fabriques situées dans les gorges des montagnes. Les papéteries.*

Je croirais n'avoir donné qu'une idée imparfaite des montagnes de Toscane, et surtout de celles qui avoisinent Pescia, si je ne disais quelques mots des fabriques qui en occupent les gorges, et que font mouvoir les torrens qui s'en échappent. Il y a au reste tant de rapports entre l'agriculture et les manufactures, ces deux occupations nourricières de l'homme se donnent si souvent la main, et sont tellement nécessaires l'une à l'autre pour l'avancement de la prospérité nationale, que je ne sortirai pas de mon sujet en jettant un coup d'œil sur les ateliers de la Toscane.

Le fond de cette vallée qui s'étend de Pontito à Pescia, dont j'ai déjà dépeint la richesse rustique et la population, est occupé par un nombre très-considérable de fabriques, que la rivière Pescia fait mouvoir. Outre quelques forges et quelques scies, l'on y remarque surtout plus de vingt papéteries, et trois moulins à filer la soie.

Le nombre des papéteries, et l'étendue de leurs travaux, doivent être sans doute un objet d'étonnement; en effet la somme de leurs produits dans la Province de Pescia, s'élève année commune à 5000 balles de papier, de vingt rames chacune: ces balles doivent peser au moins deux cent livres l'une, poids de Toscane, et ne se vendent pas au-dessous de 105, ou 110 livres: la valeur annuelle du produit de cette manufacture, surpasse donc 80,000 écus de Toscane, son poids arrive à un million de livres, et les chiffons qui lui servent de matière première, étant réduits d'un tiers par l'action des pilons, pesaient avant d'être ouvrés un million cinq cent mille livres.

Les papéteries de Pescia ne forment que le quart environ de celles de la Toscane; les autres sont situées à Colle de Val d'Elsa, à Pistoia, à Sienne, dans le Mugello, et dans l'Etat de Luques. Mais où place-t-on annuellement vingt mille balles, ou quatre millions de livre pesant de papier? La Toscane, quoiqu'elle ait des hommes de lettres, des libraires, et surtout des procureurs et des greffiers qui

en font une ample consommation, est bien loin de suffire au débit d'une manufacture si considérable; heureusement que son port de Livourne forme pour elle un débouché toujours ouvert, et qu'elle communique par cette route avec un Peuple bien moins industrieux que le sien, auquel elle peut consacrer ses travaux: tout le papier qu'exporte la Toscane passe à Lisbonne, et son prix est assez modique pour qu'il ne craigne pas la concurrence de celui de Hollande et d'Angleterre.

Il n'est guère moins curieux de savoir d'où viennent tous les chiffons que consomment les papéteries, que de connaître où se place le papier qu'elles produisent; mais je n'ai pas réussi à me procurer à cet égard des lumières bien exactes; des colporteurs parcourent à la vérité les villes et les campagnes de la Toscane pour rassembler tous ceux dont les ménagères veulent se défaire; de nombreux ballots de cette sale marchandise arrivent journellement à Florence de l'Etat de l'Eglise et du Royaume de Naples; mais encore pourrait-on douter que l'Italie entière produise

chaque année assez de chiffons pour alimenter ses papéteries, et doit-on craindre qu'elles ne mettent souvent à contribution les ports du Levant, et que les germes de la peste et de la lépre ne soient quelquefois cachés dans ces ballots immondes, qu'on donne à trier aux ouvrières avant de les laver.

Peu de manufactures contribuent moins efficacement à la prospérité nationale que celle de papier, parce qu'elle n'encourage la production d'aucune matière première, et ne fournit son aide ni aux arts ni à l'agriculture en remplaçant leurs capitaux: quelque rares que deviennent les chiffons, on ne sémera pas un seul champ de plus en lin ou en chanvre, on ne tissera pas une seule aune de toile de plus pour s'en procurer: aussi cette manufacture, outre les ouvriers qu'elle employe directement, ne fait-elle vivre personne d'autre que les colporteurs et les muletiers qui la servent; elle ne laisse pas cependant à ce dernier égard que d'être utile aux campagnes, en encourageant les paysans, et surtout les montagnards qui habitent le voisinage des fabriques à élever des bêtes de somme, au

de là de ce que requiert le besoin absolu de leur métairie; la terre en est mieux cultivée, et la quantité d'engrais dont disposent les paysans en est accrue. Mais la papéterie exciterait tout autrement l'industrie nationale, et donnerait un encouragement direct à l'agriculture, si l'on parvenait à substituer aux chiffons, des matières végétales qui ne fussent pas encore dénaturées. Des expériences faites derniérement sur la paille, en Angleterre, donnent lieu d'espérer qu'on pourra le faire un jour.

La papéterie exige un capital fixe très-considérable, les vingt édifices qu'elle a fait élever dans la vallée de Pescia sont fort vastes, et ont couté de très-fortes sommes à bâtir; le méchanisme des marteaux et des roues, la charpente et les étendages, ont employé beaucoup de bois de construction, les canaux creusés pour les faire mouvoir ont été fort dispendieux; le maçon, le charpentier, le tailleur de pierres, le fossoyeur ont été nourris et encouragés; cependant des capitaux considérables ne peuvent pas être versés parmi la classe des artisans de première né-

cessité, sans aider indirectement l'agriculteur qui les employe aussi.

Quant aux ouvriers de la papéterie, ils sont en petit nombre eu égard au volume de leurs produits; il ne parait pas que tous ceux de la vallée de Pescia tant hommes que femmes, arrivent au nombre de deux cent; tandis que le même capital qui les fait vivre mettrait en mouvement plus du triple d'ouvriers en soie.

§. XII. *De la manufacture de soie.*

La manufacture de soie méritait à tous égards en Toscane la préférence sur aucune autre; elle avait été pendant long-tems la sœur et l'émule de l'agriculture, à laquelle elle est intimément liée; elle l'avait excitée, elle l'avait secourue dans les tems de pénurie, et elle avait constamment fourni une occupation profitable aux femmes et aux filles des laboureurs, pendant les intervalles de désœuvrement que laissent les travaux de la campagne; aussi ne peut-on considérer sans serrement de cœur sa longue décadence et sa chûte prochaine.

Cependant tel est l'empire absolu des femmes, et l'aveuglement obstiné de la mode, que l'on ne doit pas se flatter de voir les réclamations des amis de la France, de l'Italie et de l'Espagne, arrêter dans ces pays-mêmes la passion favorite pour les étoffes de coton, jusqu'à ce que tous les ateliers soient fermés, que les artisans aient renoncé à leurs anciennes habitudes pour en adopter de nouvelles, que les fermiers aient substitué à leurs mûriers des arbres plus profitables, et qu'il soit devenu aussi impolitique de rétablir la manufacture de soie, qu'il l'aura été de la détruire.

La production du coton est étrangère et le sera toujours à presque toute l'Europe; la grande consommation que nous en faisons aujourd'hui, n'encourage d'autre agriculture que celle de l'Inde; qu'un Cosmopolite ne s'en applaudisse pas cependant, nous lui faisons bien autant de mal, en lui portant notre ambition, nos guerres et notre esprit de monopole, que de bien, en l'excitant à la culture du cotonnier. Mais le mûrier est acclimaté chez nous, il occupe nos champs,

il a acquis une valeur réelle, transmise comme un héritage des pères aux enfans, ou comme une propriété des vendeurs aux acheteurs; ses feuilles ne peuvent perdre leur usage et leur prix, sans que le laboureur perde sa propriété, et que la nation perde une branche de richesses égale à ce que valaient il y a vingt ans tous les mûriers qu'elle possède.

Dans le moment actuel la manufacture de soie fait peut-être autant de mal que de bien à l'agriculture Toscane; nous avons vu dans la première partie que l'éducation du ver à soie est fort hazardeuse, et fort mal récompensée, ensorte qu'en calculant exactement les chances, il y a plus de perte que de profit pour le paysan, et que dans l'état actuel de la fabrique, l'écoulement qu'elle donne encore aux cocons que produit le pays, n'est qu'un attrait dangereux présenté au laboureur, pour le faire jouer à une loterie désavantageuse; pour lui faire acheter par le risque certain de son travail et de ses avances, une possibilité de gagner qui ne le dédommage pas suffisamment; le marché qui s'offrait à lui était bien différent autre-

fois, lorsque relativement à la valeur de son travail, le prix de ses cocons était quadruple. Mais nous avons vu les inconvéniens actuels de la fabrique de soie, voyons quels avantages lui restent encore ; ce que j'en dirai s'appliquera également à toutes les provinces méridionales de la France.

Le laboureur trouvait autrefois chez le marchand de cocons un homme toujours prêt à lui faire des avances et à l'aider dans un moment de détresse ; il a perdu cet avantage, mais encore en est-ce un pour lui d'avoir quelque chose à vendre avant la moisson, et de pouvoir supporter ainsi plus aisément les fraix qu'elle exige.

La soie ayant été produite par le paysan, tous les travaux qu'elle subit par la suite l'intéressent, aucun ne lui est étranger, et il s'empresse à les partager dans les saisons mortes ou les heures perdues; en effet toutes les opérations auxquelles sont soumises la soie et le fleuret avant d'être remis aux teinturiers, sont exécutées par les habitans de la campagne, et sur-tout par des montagnards qui ont plus de loisir, et qui peu-

vent mieux que d'autres y consacrer des saisons entières.

La première de ces opérations c'est le tirage de la soie hors des chaudières : il y a quatre-vingt de ces dernières à Pescia, trois femmes travaillent à chacune d'elles, la plupart de ces ouvrières sont des montagnardes Luquoises, aussi pour qu'elles puissent retourner aux travaux champêtres lors de la récolte des châtaignes, a-t-on soin que l'ouvrage des chaudières soit achevé au mois d'octobre.

Il sort de ces chaudières outre 40,000 liv. pesant de soie, une quantité presque double de bourre, divisée à la vérité en deux qualités assez différentes : toute cette bourre doit être triée, cardée et filée dans le pays, ces trois opérations la réduisent à 40,000 liv. pesant, dont la moitié est manufacturée en rubans de fleuret, dans la vallée même de Pescia. On se fera une idée de l'importance de pareils travaux pour la province, quand on réfléchira que chaque livre de bourre a exigé l'une dans l'autre, deux journées à carder, autant à filer et autant à tisser en rubans;

on jugera du secours dont est cette fabrique à l'agriculture, en apprenant que plus de la moitié de ces ouvrages sont faits dans les campagnes, par les femmes, les filles et surtout les veuves des paysans, et par celles à qui quelque circonstance malheureuse a fait perdre leur état et leurs moyens de subsistance : mais l'on regrettera d'autre part l'extrême modicité de ces secours, en voyant que le travail le plus assidu des femmes qui s'y consacrent, ne peut leur procurer plus de treize sous par jour dans les branches les plus lucratives, et plus de dix sous, lorsqu'elles sont réduites à filer.

Chaque moulin à soie occupe constamment dans son intérieur environ cinquante personnes, hommes et femmes, dont les unes travaillent dans la partie de l'édifice destinée à filer, et les autres aux rouages qui doivent doubler et tordre la soie : mais avant que de la faire passer d'une partie de l'édifice à l'autre, il faut la devider sur des bobines que l'on place sur les roues, et cette opération qui doit être répétée deux fois, se fait presque toute dans les

campagnes, et occupe un nombre prodigieux de mains : c'est en réunissant tous ces travaux, que l'on voit la soie et le fleuret, exiger pour leur préparation, avant la cuisson de la première, dans la seule vallée de Pescia, 458,400 journées de travail, comme j'ai déjà eu occasion de le dire.

Est-il réellement avantageux, pourra-t-on me demander, que le paysan entremêle de travaux d'atelier ses opérations agricoles ? ne perd-il pas, pour embrasser deux branches si disparates, de son adresse et de son habileté dans l'une et dans l'autre ? les femmes et les filles, en courant après un profit qui est tout pour elles n'abandonneront-elles point l'intérêt du ménage, et les travaux moins immédiatement lucratifs, mais plus importans de la campagne ? Sans doute il y a des inconvéniens attachés à toutes les institutions utiles, et l'on ne peut nier que l'établissement des fabriques dans les campagnes, n'en entraîne quelques-uns à sa suite. Il faut cependant observer à l'avantage de celles de Pescia, qu'étant situées au débouché des Apennins, elles distribuent de préférence

leurs travaux aux montagnardes, que le froid condamnerait également à un loisir forcé de plusieurs mois, et qui lorsqu'elles ont gardé leurs moutons pendant une saison assez courte, et recueilli leurs châtaignes, n'ont plus rien qui les appelle dans les champs.

Il y a aussi çà et là dans les montagnes quelques verreries, mais le verre qu'on y travaille est verd, et fort mince, ensorte qu'il n'entre point en concurrence avec le verre de Bohême, pour les usages du luxe, et qu'on ne saurait d'autre part en faire ces fortes bouteilles, dans lesquelles on conserve le vin de France. Celles du pays sont d'une capacité double, mais si minces qu'on ne peut sans les rompre y mettre le bouchon. Pour préserver le vin du contact de l'air on en couvre la superficie dans le col de la bouteille, de quelques gouttes d'huile, ce qui le défend mieux des influences externes, mais ne comprime pas ses ébullitions intérieures, et n'arrête pas l'émanation des fluides aériformes qu'il contient. Toutes ces bouteilles sont empaillées, pour les préserver

des

des accidens auxquels leur fragilité les expose.

Ne considérons pas uniquement le profit dans les relations commerciales, qui s'établissent d'une province à l'autre, et nous sentirons un étonnement mêlé de plaisir en voyant le montagnard au milieu de ses rudes travaux, en entremêler de plus délicats pour contribuer aux jouissances du citadin, et perfectionner les objets d'un luxe qu'il ne connaît pas. Celui des Apennins prépare les verres qui garantissent et éclairent les appartemens, tandis que sa chaumière s'ouvre au vent et à la pluie en même tems qu'à la lumière; il fabrique le papier que doivent noircir des auteurs qu'il ne lira jamais, et file les soies dont se vétiront des belles qu'il n'osera approcher; tout comme le paysan Suisse de la Chaux-de-Fond rivalise avec les horlogers des villes dans le métier qui demande le plus d'adresse et d'industrie, et le montagnard du Jura taille et façonne des pierres précieuses qu'il s'étonne lui-même de voir entre ses mains, tandis que les draps dont il se couvre, et les ustensiles qu'il emploie dans son ménage,

sont fabriqués pour lui par des artisans auxquels il n'est pas moins étranger.

§. XIII. *Les gens aisés ne vivent point à la campagne.*

La culture de la terre ne peut être suivie avec goût et intelligence, qu'autant que les propriétaires sont des gens que l'aisance de leur fortune, et le point d'honneur qui les oblige à s'instruire, mettent au-dessus du commun des paysans. Il faut que les campagnes possèdent des gens de cet ordre, qui seuls peuvent unir l'intelligence et l'ouverture d'esprit à la pratique de l'agriculture. Avant la révolution on désignait en France cette classe de gens sous le nom de gentilshommes campagnards; un Gouvernement républicain lui devait des égards qu'on a été loin de lui montrer, car cette classe est intéressée plus qu'aucune autre au maintien de la liberté. Au reste les gentilshommes campagnards n'ont pas été détruits en France, ils n'ont fait que changer de nom; et les campagnes sont encore habitées, plus peut-être que jamais,

par des gens aisés et instruits, capables de profiter des expériences d'autrui, et de faire servir les leurs à leurs compatriotes. Mais en Italie une suite d'anciennes révolutions a détruit absolument la noblesse campagnarde, au grand détriment de l'agriculture, et sur-tout de cette branche de la science agraire, qui enseigne à augmenter les jouissances et les ornemens de la campagne.

Les gens aisés de chaque petite province sont réunis dans sa ville capitale: quoique leur fortune consiste presque uniquement en biens de terre, ils en consomment les rentes sans donner aucune attention à leur culture, et sans aller même les voir. Ils prennent le titre de nobles, qui n'a guère d'autre sens pour eux que celui de bourgeois. Les plus respectables d'entre ces nobles sont les descendans des anciens républicains, citoyens de ces villes jadis libres. Quiconque peut tracer sa généalogie jusqu'à quelqu'un de ces citoyens prouve par le fait même sa noblesse. Mais tous ne peuvent pas produire ce titre vraiment glorieux, et les gentilshommes de province sur-tout sont réduits à

une patente, qu'ils ont achetée pour quelques écus, sitôt qu'ils se sont crus assez riches pour se retirer du commerce de détail, le seul qui déroge à leur noblesse ; ou bien ils se sont procurés le titre de Chevaliers, en consacrant cinq mille écus à fonder une commanderie religieuse dans l'ordre militaire de Saint-Etienne, commanderie dont ils jouissent eux et leurs descendans jusqu'à l'extinction de la ligne masculine, et qui passe ensuite à l'Ordre.

Comme il y a par fois quelque commerce dans les bourgades et les villages, l'on y trouve aussi quelques gens riches. Lorsqu'ils ne sont affiliés à aucune ville, ils ne peuvent prétendre à la noblesse ; cependant une fois parvenus à se faire des rentes, ils veulent aussi vivre noblement, c'est-à-dire, changer leurs capitaux en biens de terre, les laisser gérer par des paysans, et vivre dans leur bourgade pour chercher le plaisir, pour étaler leur opulence, et pour ne rien faire. Toute l'étude des gens aisés, depuis la première noblesse jusqu'au plus petit bourgeois, c'est de faire suffire leur petite rente aux besoins de toute

l'année, et à l'apparence de grandeur qu'ils ambitionnent par-dessus tout ; d'économiser dans ce but sur leurs plaisirs, sur leurs besoins journaliers, sur toutes les commodités de la vie, de manière à pouvoir donner davantage au luxe. Il leur faudrait moins d'étude, de talens et de soins pour s'enrichir par une industrie honnête, qu'ils n'en emploient à profiter à leur manière jusqu'au dernier sou de leur petit revenu, non pour jouir, mais pour briller. Comme cependant les prodigues mangent leurs capitaux, et que ceux qui passent pour sages et pour économes n'en reforment jamais, les biens de toutes les maisons anciennes vont en déclinant ; le commerce de consommation, le seul commerce intérieur qu'il y ait en Italie, n'est pas assez prospérant pour en former beaucoup de nouvelles ; l'agriculture enfin n'avait fait jusqu'au tems de Léopold, que conserver les biens des propriétaires sans les accroître, et entretenir les paysans au jour la journée, sans jamais les enrichir.

Ce dernier Prince en multipliant les baux emphytéotiques dans la plaine, a montré

aux paysans une possibilité d'acquérir une fortune ; il leur a rendu en même tems l'activité et l'industrie. Dans vingt ans l'agriculture a créé plus de richesses en Toscane, que le commerce n'en pouvait produire en cent ; la face de la campagne a changé, et de riches propriétaires habitent à présent au milieu de leurs domaines qu'ils fertilisent. Mais une période de vingt ans qui a suffi pour changer la fortune et le caractère des paysans, n'a pas changé leur condition ; ils ont acquis de l'activité, de la finesse, de l'avidité, mais ils sont restés grossiers, ignorans, pleins de préjugés, et différens à tous égards de ce qu'étaient les gentilshommes campagnards en France, de ce que sont encore les *gentlemen farmers* en Angleterre. Peut-être au bout de quelques générations, verra-t-on leurs enfans se faire un point d'honneur de s'instruire, d'étudier la théorie de l'agriculture qui les enrichit, de communiquer leurs expériences au public, et de profiter de celles du monde littéraire ; d'unir dans leurs habitations les agrémens aux profits de la campagne, de former des jardi-

niers et des planteurs, non pas comme à présent uniquement pour approvisionner les villes, mais aussi pour orner leurs demeures, pour augmenter leurs jouissances, et pour mettre à leur portée le plus élégant et le plus innocent de tous les arts du luxe.

XIV. *L'art des jardins.*

L'art des jardins qui mérite d'être placé à côté de la sculpture et de la peinture, qui comme les autres beaux arts, crée des tableaux pour parler à l'ame, et imite la nature en l'embellissant, l'art des jardins est absolument inconnu en Toscane. (1) Une enceinte de

(1) Malgré la négligence et l'économie qui président trop souvent à l'arrangement des campagnes, malgré que deux tristes cyprès, plantés à l'entrée de l'avenue, soient en général leur seul ornement; l'ouvrage de la nature, les charmes de la situation et la richesse de la culture suffisent encore pour leur donner des graces enchanteresses, et lorsqu'à ces avantages un propriétaire intelligent a su joindre l'art de bien tracer les avenues qui parcourent sa campagne, et de rapprocher les promenades, des bois toujours verds

murs qui emprisonne l'œil, et oppresse la poitrine, est ce qu'on y appelle un jardin. Cette enceinte est si pleine de vases d'orangers, qu'à peine y peut-on découvrir autre chose; cependant entre ces vases, ou sur les banquettes qui longent les murs, le jardinier cultive quelques fleurs, qui n'orneront jamais la nature, mais dont un *cavalier servente* pourra se faire honneur, et présenter chaque matin un bouquet à sa belle. Encore ces jardins-là sont-ils pour la pluspart dans les villes. La vigne et les oliviers viennent toucher les murs des maisons de campagne, et laissent à peine un sentier pour y parvenir. Jamais on ne voit une salle de maronniers, jamais un ombrage d'aucune espèce, (1) excepté

---

plantés pour la chasse au filet, comme le *Cavalier Forti* à *Chiari*, ou Mr. *Falconcini* au *Cerreto*, il en a fait aisément le séjour le plus délicieux. Les maisons de plaisance des Lucquois sont infiniment supérieures pour l'élégance et le bon goût des plantations à celles du reste de la Toscane.

(1) Les Toscans ont d'autant plus de reproches à se faire d'avoir négligé l'art des jardins, que leur cou-

près des palais de ces demi-Princes, qui ont cru qu'il était de leur grandeur d'avoir un jardin à la française, et qui ont prodigué autour de leur *villa* les arbres toujours verds, les jets d'eau et les statues, sans discernement et sans goût. Que feraient au reste les Nobles Italiens de promenades, d'ombrages, et de jardins! Ils ne vont à la campagne qu'après les vendanges, pour chasser pendant six semaines les grives au filet ou aux gluaux: chasse paresseuse, qu'accrédite la gourmandise, et non l'amour de l'exercice et de l'activité. Ils y viennent en grande compagnie, sans jamais séparer les belles de leurs cavaliers *serventi*, ils y dansent, ils y jouent, ils y font l'amour, souvent ils y prodiguent en peu de semaines les sommes qu'ils avaient économisé mesquinement pendant une année, et la dernière de leurs pensées est celle de voir la campagne qu'ils ont été chercher, et de savourer ses charmes.

---

patriote le Proposto Lastri leur a donné une élégante traduction du charmant poëme didactique de l'abbé Delisle sur ce bel art; traduction dont le mérite égale peut-être celui de l'original.

§. XV. *Climat de la Toscane.*

Aucun climat cependant n'invitait plus à jouir de la vie champêtre et à l'aimer que celui de la Toscane. Dans un pays chaud c'est surtout l'été que l'on redoute, mais de toutes les saisons l'été est peut-être la plus agréable, dans la Province de Pescia. Sa chaleur n'est jamais excessive, jamais plus longue ni plus forte que celle des étés de Genève; comme elle vient après un hiver tempéré et un printems chaud, elle suffit cependant pour donner à tous les fruits dont se parent les campagnes le parfum le plus exquis, et pour faire fleurir dans les haies le grenadier et le myrte. Dès que le soleil a passé le méridien, un vent agréable se lève du côté du sud, qui sans être frais lui-même, rafraîchit par l'agitation de l'air; il dure jusqu'au coucher du soleil, et depuis le moment qu'il a commencé à souffler la chaleur a cessé d'être insupportable: aussitôt cependant que le soleil s'est abaissé sous l'horizon, le vent du sud tombe et celui du nord prend sa place.

Celui-ci qui n'a jamais la violence ou le souffle glacé de nos bises, ramène chaque nuit la température du printems, et la fraicheur la plus délicieuse. Il est vrai que l'on souffre dans la matinée quatre heures de chaleur, depuis huit heures jusqu'à midi, mais, comme on est reposé par la fraicheur des nuits, et par l'élasticité de l'atmosphère, on n'en est pas si incommodé qu'on le serait d'une chaleur moindre mais continue. Celle de Toscane est souvent interrompue par des retours de fraicheur qui durent quatre ou cinq jours; de plus elle ne commence qu'à la fin de juin, et diminue dès le milieu de septembre. Tout le reste de l'année est un printems continuel, la végétation est tout au plus interrompue pendant une semaine ou deux au cœur de l'hiver; l'on en est même moins affecté que des longues pluies qui affligent souvent le printems et l'automne: dès que ces pluies s'arrêtent, le ciel s'épure, le soleil brille et réchauffe, et fût-on au milieu de janvier, la campagne sourit, les fleurs s'épanouissent, la verdure s'anime, les oiseaux chantent, et les parfums embaument l'air. Voilà cepen-

dant les jouissances qu'abandonnent les riches pour ne se complaire que dans une ostentation fatigante, dans des occupations puériles, et des divertissemens ennuyeux.

§. XVI. *Ce n'est pas l'agriculture qui a enrichi l'Italie.*

La vie et la qualité des propriétaires de terre et des paysans ne s'accordent point avec les réflexions d'Arthur Young sur l'origine de l'opulence Italienne. Frappé de voir dans toutes les villes les traces de la richesse et du luxe, les palais superbes, les équipages somptueux, les tableaux, les musiciens, des spectacles, et ne trouvant nulle part ni manufactures ni commerce pour alimenter tant de dépenses, il crut, et il écrivit dans son voyage d'Italie que l'agriculture seule avoit enrichi cette Province, et il avança que sa prospérité pouvait servir de preuve de la supériorité de l'économie rurale sur l'économie mercantile. Les écrivains les plus sages, quand ils ne savent pas se garder de l'esprit de système, et des préférences exclusives, tombent tous

quelquefois dans les paradoxes, et soutiennent des erreurs dangereuses : sans doute l'agriculture est le plus ferme appui de l'opulence d'un Etat, mais doit-on pour cela refuser de rendre justice au commerce, et nier les bienfaits qu'on tient de lui ? Si Arthur Young avait mieux connu l'histoire de l'Italie, si même il avait mieux étudié les mœurs de ses habitans, il aurait vu que tous les capitaux qui font aujourd'hui fructifier les campagnes ont été accumulés par le commerce, et que l'agriculture lui doit ses succés. Quand on relève un écrivain aussi judicieux et aussi respectable, on est dans l'obligation de prouver ses assertions.

Les villes de l'Italie s'affranchirent et se gouvernèrent en République, long-tems avant que les campagnes pussent goûter les douceurs de la liberté ; c'est dire aussi que l'industrie, l'activité et les talens s'y réveillèrent, dans un tems où les campagnes croupissaient encore dans l'ignorance et l'oisiveté. Vers le onzième et le douzième siécles, la population des villes était quadruple de ce qu'elle est à présent ; dans les deux siécles suivans leur richesse

s'accrut dans la même proportion, elle s'accrut par l'industrie des villes, les manufactures et le commerce. Ce commerce était vaste et florissant, il embrassait tout le monde connu, dans le tems même où les campagnes étaient possédées, presque jusqu'aux portes de ces villes, par des nobles feudataires sans cesse en guerre avec elles. Cependant ces nobles furent bientôt contraints de céder à la supériorité des Républiques, on les força d'en devenir citoyens, et de s'établir dans leurs murs. Après les avoir troublées pendant long-tems par leurs querelles, ou offensées par leur arrogance, ils se perdirent pas des intrigues domestiques, se laissèrent opprimer par des factions populaires, et disparurent peu à peu. Les châteaux et villages des campagnes dont ils avaient fait de petites Principautés, accrurent le territoire des villes, et ouvrirent une nouvelle carrière à l'industrie et à la richesse de leurs citoyens. Les capitaux accumulés par le commerce, et auxquels ce commerce ne pouvait plus suffire, refluèrent dans les campagnes, ils couvrirent les collines de vignes et d'oliviers, transformèrent en châ-

taigniers les sapins des montagnes, ouvrirent des routes dispendieuses sur le bord des précipices, entourèrent les fleuves de digues, creusèrent les canaux d'arrosement, comblèrent les marais, changèrent enfin la face de la terre, et en augmentant ses produits augmentèrent également sa population. Quand les historiens de la République Florentine ne nous en instruiraient pas, (1) quand les inscriptions de chaque pont, de chaque chaussée, de chaque digue, où l'on retrouve tou-

(1) Je n'ai pas cru devoir fatiguer le lecteur dans ce court exposé historique de l'industrie italienne, par les citations continuelles des autorités dont je pouvais m'appuyer, d'autant plus qu'il aurait fallu le renvoyer à des livres absolument étrangers à l'agriculture, et qu'il n'aura probablement jamais l'envie de feuilleter. S'il en est cependant quelqu'un de plus curieux, il trouvera amplement à se satisfaire dans les six volumes in-folio des Antiquités d'Italie de Muratori. Ce savant, mais ennuyeux historien, dont la critique n'est jamais en défaut, jette une vive lumière sur tout ce qui regarde la population, la richesse, le commerce et les travaux des Républiques Italiennes. Voyez surtout Dissert. XXX.

jours, *Senatus Populusque*, *Florentinus*, *Pistoriensis*, *Lucensis*, *Senensis*, *Pisanus*, etc. ne suffiraient pas pour nous convaincre, nous n'aurions qu'à jetter les yeux sur les nombreuses ruines disséminées sur toute la surface du pays, et qui malgré sa grande population suffiraient cependant encore à loger une fois autant d'habitans.

Aussi long-tems que les Républiques d'Italie conservèrent leur liberté, le commerce et l'agriculture marchèrent d'un pas égal vers une prospérité toujours croissante, en dépit de leurs guerres et de leurs révolutions; mais quand les richesses eurent achevé de corrompre les mœurs, et fondé la tyrannie, une influence pestilentielle sembla porter un coup de mort à toutes les ressources de l'Etat; les manufactures s'éteignirent avec l'émulation, le commerce tarit dans sa source, la contagion traversant les Provinces coucha les agriculteurs dans le tombeau, elle éteignit la génération naissante en inspirant aux pères de famille l'horreur d'élever des enfans pour les voir asservis et souffrans. L'Italie entière périssait, mais celles des Provinces dont l'existence

tence précaire n'était soutenue que par la courageuse industrie et la liberté des habitans, reçurent les premiers coups. Une vaste portion de la Toscane, qui s'étendant le long de la mer, depuis les frontières du Génois jusqu'à celles des Etats de l'Eglise, comprend partie de la Lunigiana et du Luquois, tout le Pisan, et la majeure partie du Siénois, a reçu de la nature le sol le plus fertile et l'air le plus mal-sain. Cependant la liberté a triomphé deux fois des obstacles que lui présentait le climat. Du tems de la ligue des Etrusques la majeure partie de leurs douze villes étaient situées dans ce canton; Populonia et Vetulonia dont on voit encore les ruines étaient bâties dans l'endroit le plus pestilentiel de la Maremme; Luna dans la Lunigiane n'avait pas un site moins défavorable, Volterra et Pisa enfin, quoique dans un meilleur air, étaient au milieu d'un canton non moins pernicieux. C'étaient alors cependant des villes peuplées, riches et florissantes; elles disparurent sous les Empereurs. Dans les onzième et douzième siécles Pise et Volterra se relevèrent de leurs ruines, la première

compta jusqu'à cent cinquante mille citoyens, et la seconde jusqu'à cinquante mille. Massa et Grosseto, dans les environs de Populonia et Vetulonia, du tems que ces deux villes étaient républiques, contenaient de vingt-cinq à trente mille habitans; à peine en peut-on compter encore dans la première trois ou quatre cent en été, et jusqu'à deux mille en hiver. La dépopulation a été bien plus grande dans les campagnes, depuis la chute de ces républiques. Dans chaque village ou district, les biens de ceux qui mouraient sans héritiers étaient dévolus à la communauté; bientôt deux ou trois familles échappées à la dévastation héritèrent des biens de toutes les autres, ces familles elles mêmes s'éteignirent, et le district entier sous le nom de *bandita* fut dévolu à l'une des communautés voisines. Il y a tel village dans la Maremme qui possède jusqu'à sept ou huit *bandites*, et qui n'a pas assez d'habitans pour cultiver le quart de son propre territoire. Au milieu de ces campagnes désertes, on rencontre non-seulement des villages, mais souvent des villes qui contenaient jadis sept ou huit mille ha-

bilans, et qui ne servent plus que de repaire aux sangliers et aux loups. (1) A la même époque le marais de Fucecchio, n'étant plus retenu par les efforts de l'industrie humaine, inonda les plaines du Val de Nievole, et s'étendit jusqu'aux portes de Pescia. Celui des *Chianes* se déborda de même depuis Arezzo jusqu'à Cortona; le lac de Perugia rendit infect l'air de cette ville jadis puissante, et les bois du Val d'Elsa, du Siénois, du Casentin, et du Mugello, reconquirent sur l'agriculture les terrains qui leur avaient été enlevés autrefois. La nature semblait conjurée pour prouver à l'homme que le pire de tous les fléaux, celui qui occasionne ou qui accroît tous les autres, c'est le despotisme.

Après que de petits tyrans eurent opprimé

(1) Quant à l'état présent de la maremme Toscane, et ses antiquités, consultez les voyages de Targioni Tozzetti. Vol. III. p. 140. Quant à l'histoire et au développement des causes de sa ruine, on peut lire l'historien de la Maison de Medicis, dont la philosophie les a approfondies, et dont la modération et la politique ne les voilent qu'à demi.

la plupart des villes de la Toscane et de l'Italie entière pendant plus ou moins de tems, la première fut réunie en un seul Etat, sous l'autorité d'un seul homme. Alexandre et ensuite Côme premier et Francois de Médicis, suivirent les leçons de ces petits Seigneurs, et imitèrent leur conduite; Ferdinand I. de Médicis, fut celui qui enseigna à ses successeurs à penser et à agir en Roi. Il n'y avait plus moyen de rendre à la Toscane son ancienne prospérité, son industrie, et son activité; mais il travailla ainsi que les Princes qui lui succédèrent à mettre un terme à sa ruine, et à empêcher les progrès de la désolation. Tous les efforts de la maison de Médicis ne purent sauver la Maremme, le mal était déjà sans remédes: des loix absurdes sur le commerce des grains avaient fait mourir de misère les trois quarts des habitans, et la population d'un lieu mal sain une fois détruite, ne pouvait pas se renouveller; mais ces Princes eurent plus de succès dans la plaine de Pise, qui déserte sous Côme I, reprend aujourd'hui un aspect florissant; dans le marais des *Chianes* qui fut

séché et comblé par un ordre religieux qu'ils avaient fondé ; enfin dans tout le reste de la Toscane, où ils réveillèrent l'esprit d'agriculture. Deux siécles après Ferdinand, l'activité et la sagesse de Pierre Leopold ont ramené l'agriculture, dans toute la partie de la Toscane qui est au nord de l'Arno, à peu près au point où elle était parvenue du tems de Côme le père de la patrie ou de Laurent le magnifique, et ont forcé la Maremme elle-même à faire bien des pas vers le retour à la prospérité.

Les travaux publics des Médicis et les encouragemens qu'ils donnèrent aux laboureurs, ne contribuèrent pas autant à beaucoup près aux succès de l'agriculture, que leurs préjugés et leur politique. Ils voulurent créer une noblesse territoriale, ils affectèrent du mépris pour le commerce et les commerçans qu'ils placèrent fort au-dessous des propriétaires : c'est donc par des mesures où le bien du peuple n'entrait pour rien, et qui n'avaient pour objet que l'intérêt de leur pouvoir, qu'ils sauvèrent sans y songer l'Etat

sur lequel ils voulaient affermir leur autorité.

Côme Ier. lorsqu'il fondait l'ordre de Saint-Etienne, ses successeurs lorsqu'ils l'enrichissaient, qu'ils distribuaient de nouveaux titres de noblesse, qu'ils créaient de nouveaux fiefs, ne songeaient qu'à étayer leur autorité de celle d'un Corps intermédiaire entre le peuple et le prince, qu'à accroître l'éclat de leur cour par les titres pompeux dont leurs serviteurs étaient décorés. Sans le savoir ils engagèrent tous les négocians, dont le commerce était paralysé, et ne se serait jamais relevé, à reverser tous leurs capitaux sur l'agriculture, au lieu de les faire travailler en pays étranger. Les Capponi, les Pazzi, les Strozzi, les Corsini et tous les autres nobles Florentins, alors riches négocians, desirèrent se transformer en marquis; ils achetèrent des terres, et employèrent leurs immenses capitaux à les cultiver; le même esprit gagna les provinces; il n'y eut pas de petite ville, où cinquante, soixante, cent trafiquans, procureurs ou artisans enrichis, ne voulussent prendre la croix, et ne se déterminassent à

renoncer à leur trafic, et à fonder en biens ruraux des commanderies qui leur procuraient un rang distingué. Tous les princes de l'Italie rivalisant en vanité, l'effet de l'institution des monarchies, fut le même par-tout ; l'industrie des villes sevrée tout-à-coup de tous les capitaux qui l'alimentaient, perdit pour jamais l'espérance de se relever. Mais l'industrie des campagnes, plus profitable encore pour l'État, s'éleva sur sa ruine, et suffit seule pour entretenir ceux des restes de la richesse des républiques qui avaient survécu à leur chûte.

§. XVII. *L'agriculture forme rarement de nouvelles richesses.*

Peut-être ne fallait-il rien moins qu'une pareille révolution dans le caractère et dans les loix du peuple, pour que l'agriculture se relevât des échecs qu'elle avait reçus ; mais après que cet effet a été obtenu, la préférence que les gouvernemens d'Italie ont donné au produit des terres sur l'industrie des villes, est devenue préjudiciable, parce que

la campagne enlève chaque année au commerce et aux manufactures, les biens que celles-ci ont accumulés. Il n'y a si petit commerçant ou artisan, qui n'ambitionne d'avoir une métairie ; au lieu donc d'accroître son trafic par les gains qu'il fait, il se hâte de réaliser ses épargnes, et d'acheter des terrains, ou de défricher ceux qu'il possède. Ce ne sont point les anciens propriétaires, qui versent des capitaux sur la terre pour la bonifier ; ce sont les médecins, les procureurs, les artisans enrichis, et sur-tout les négocians ; ce sont eux qui défrichent, qui plantent, qui améliorent ; tandis que celui qui a hérité son domaine de ses pères, se contente de sa rente habituelle, la consomme en entier, n'épargne rien, et ne pense jamais à l'augmenter. Les économistes qui donnaient une si haute préférence à l'agriculture sur les manufactures et le commerce, avaient raison lorsqu'ils assuraient qu'un même capital employé par l'industrie des campagnes, produirait beaucoup plus annuellement, que s'il était employé par l'industrie des villes. Mais ils ne disaient pas ce que l'expérience

prouve tous les jours, que son produit dans le premier cas déguisé sous le nom de rente, était dépensé en entier chaque année, mais que dans le second considéré comme profit, chacun se faisait un devoir d'en économiser une partie ; qu'en conséquence l'industrie des campagnes entretenait les richesses de l'Etat, et que celle des villes les augmentait.

Cette différence n'est nulle part plus remarquable qu'en Italie ; malgré le mauvais état du commerce, tout négociant y accumule et s'enrichit, tandis que tout propriétaire de terres vit de ses rentes sans y rien ajouter, et que tout métayer se retrouve à la fin de chaque année aussi pauvre qu'au commencement. L'agriculture ne produit de nouveaux capitaux qu'autant que les paysans s'enrichissent, et ceux-ci ne peuvent guère s'enrichir, qu'autant qu'ils sont tout-à-la-fois propriétaires et cultivateurs.

CONCLUSION.

Je ne sais jusqu'à quel point cet exposé rapide de l'agriculture Toscane pourra être utile à ma patrie ; peut-être entre tant de

pratiques diverses, n'y en a-t-il que fort peu qui puissent être adoptées dans notre climat; mais dût-il n'y en avoir aucune, qui nous pût être avantageuse, je ne croirai pas encore avoir fait un travail inutile, si j'ai pu satisfaire la louable curiosité de agriculteurs.

Puisse ce petit ouvrage être également utile à ce pays que j'ai habité long-tems, et dont le souvenir m'est si cher! puisse-t-il être accueilli par l'Assemblée illustre à laquelle je m'honore d'appartenir, et qui a contribué si efficacement à sa prospérité! Peut-être le zèle de coopérer à ses travaux, de signaler et de corriger des abus, m'a-t-il fait porter un jugement sévère sur quelques habitudes d'un peuple que j'aime, et auquel je dois de la reconnaissance; je ne regretterai pas cependant d'avoir quelquefois blessé ses préjugés, ou condamné ses usages, s'il peut recueillir quelqu'avantage de mes observations.

FIN.

TABLEAU COMPARATIF

Des monnaies, poids et mesures de la Toscane.

J'ai cru devoir dans le cours de cet ouvrage employer constamment les monnaies, poids et mesures de la Toscane, au lieu d'en faire la réduction en monnaies, poids et mesures de France, dans la persuasion que les comptes qui se seraient présentés à chaque compte, fatigueraient plus l'esprit des lecteurs que l'adoption d'un système métrique étranger; ils trouveront ici l'exposition de ce système, et ses rapports avec l'ancien système français.

Monnaies.

L'on peut réduire toutes les monnaies de Toscane en monnaie de France, en comptant sept livres, sous ou deniers de la première, pour six livres, sous ou deniers de la seconde.

Les espèces en cours et les monnaies de compte sont les suivantes.

LE SEQUIN m.e d'or = 13 liv. 6 s. 8 d. Toscans. = 11 liv. 8 s. 6 d. Tournois.

L'ÉCU FLORENTIN m., idéale = 7 liv. Tos. = 6 liv. Tournois.

LE FRANCESCONE m. d'arg. = 6 liv. 13 s. 4 d. Tos. = 5 liv. 14 s. 3 d. Tournois.

LA PIASTRE de Livourne m. id. = 5 liv. 15 s. Tos. = 4 liv. 18 s. 7 d. Tourn.

LA LIVRE vaut vingt sols, ou un paule et demi, ou douze crazie = 17 s. $\frac{1}{7}$ Tourn.

LE PAULE — 13 s. 4 d. Tosc. ou 8 crazie = 11 s. 6 d. Tournois

LA CRAZIA = 1 s. 8 d. Tos. ou cinq quattrins = 1 s. 5 d. Tournois.

LE SOL = 12 d. Tos. ou trois quattrins = 10 d. $\frac{3}{10}$ Tournois.

Poids.

LA LIVRE de Toscane est de douze onces, — 11 onces 56 gr. poids de Marc. = 6392 grains poids de Marc.

L'ONCE = 532 gr. $\frac{2}{3}$ P. de M.

Elle se divise en 24 deniers, et ceux-ci en 24 grains.

Mesures de capacité pour les grains.

LA SOMMA vaut deux *sacs*, celle de bon froment pèse de 320 à 330 lib. de Tosc. Moyenne 325 lib. = 225 lib. 6 onc. P. de M.

LE SAC vaut trois *staro* ou *staio* = 160 ou 165 lib. de Tos. = 113 lib. P. de M.

LE STARO ou staio se divise en deux demi staio = 53 ou 55 lib. Tosc. = 38 lib. P. de M.

LE DEMI-STARO se divise en deux *quarra*. = 26 à 28 lib. Tos. = 19 lib. P. de M.

LA QUARRA est la douzième partie du sac. = 13 ou 14 lib. Tos. = 9 lib. $\frac{1}{2}$ P. de M.

Mesures de capacité pour les liquides.

Comme chaque province de la Toscane avait des mesures particulières pour les liquides; le Grand Duc Léopold désirant les ramener à l'uniformité, fixa pour étalon commun, non pas le nombre de parties cubes, mais le poids du liquide qu'elles devaient contenir, comme beaucoup plus facile à calculer. Depuis ce réglement le baril de Toscane, mesure commune pour le vin et pour l'huile, a dû contenir 133 lib. 4 onc. poids

Toscan du premier, ou 116 lib. de la seconde. Nous ne suivrons que les divisions du vin.

LA SOMMA vaut deux barils, celle de vin doit peser 266 lib. 8 onc. Tosc. = 184 lib. 14 onc. P. de M.

LE BARIL vaut vingt fiasques, et pèse 133 lib. 4 onc. Tosc. = 92 lib. 7 onc. P. de M.

LE FIASQUE vaut deux *boccali*, et pèse 6 lib. 8 onc. Tosc. 4 lib. 10 onc. P. de M.

LE BOCCALE vaut deux *mezzette*, et pèse 3 lib. 4 onc. Tosc. = 2 lib. 5 onc. P. de M.

LA MEZZETTA vaut deux *quartucci*, et pèse 1 lib. 8 onc. Tosc. = 1 lib. 2 onc. $\frac{1}{2}$ P. de M.

LE QUARTUCCIO est la huitième du fiasque, et pèse 10 onc. Tosc. = 9 onc. $\frac{1}{4}$ P. de M.

LE TERZINO qu'on emploie pour les vins muscats, est le tiers du boccale ou le sixième du fiasque, et pèse 13 onc. $\frac{1}{3}$ Tosc. = 12 onc. $\frac{2}{3}$ P. de M.

Mesures linéaires.

LE BRACCIO ou BRAS vaut . . { 1 p^{d}. 9 p^{ces}. 6 lig. soit 258 lignes } $\frac{454}{1000}$ $\frac{454}{1000}$ de F.^{ce}

Il se divise en douze et en vingt parties.

comme la livre de numéraire. Les douzièmes se nomment des *crazie* et équivalent à 21 lignes $\frac{538}{1000}$. Les vingtièmes se nomment sous et équivalent à 12 lignes $\frac{913}{1000}$. La dernière subdivision est celle des quattrins qui sont le tiers des sous et le cinquième des crazie; ils équivalent à 4 lignes $\frac{304}{1000}$.

La CANNA est de quatre *bras.* = 7 pieds 2 pouces 1 ligne $\frac{816}{1000}$.

Mesures de superficie.

Comme chaque petite Province et quelquefois chaque communauté de Toscane a une mesure pour les terrains, qui lui est particulière, le Grand Duc Pierre-Léopold avait tenté de les ramener toutes à l'uniformité, en établissant pour mesure légale le QUADRATO de 10,000 bras quarrés, dont les subdivisions étaient de 1000, de 100 et de 10 bras quarrés; mais cette mesure légale n'est point en usage, on ne la retrouve que dans les registres que tiennent les communautés pour les contributions foncières. Elle peut servir cependant à évaluer chacune des mesures provinciales. Le quadrato cor-

respond à 894 toises 28 pieds q. ou 32212 pieds q. il correspond à peu-près au petit arpent de Paris.

La mesure de superficie de la province du Val de Nievole, la seule dont il soit question dans cet ouvrage, est la suivante.

LA COLTRA se divise en quatre *quartieri* = 12,000 bras quarrés.

= { 38654 pieds q. / 1073 toi. q. 26 p. } 55 pouces $\frac{1}{2}$ q.

un peu moins que l'arpent moyen de France.

LE QUARTIERE = 30 scale ou 3000 br. q. = 9663 pieds q. $\frac{1}{2}$.

LA SCALA = 4 pertiche ou 100 bras q. = 322 pieds 18 pouces q.

LA PERTICA = 25 bras q. = 80 pieds 76 pouces $\frac{1}{2}$.

LE BRAS ou BRACCIO quarré = 400 sous quarrés = 465 pouces q.

TABLE

TABLE

DES MATIERES.

Cette Table contient le plan complet et l'analyse de l'ouvrage ; je me flatte qu'en cette considération on lui pardonnera sa longueur.

PRÉFACE . . . . . Page v.
INTRODUCTION.
Avantages de l'expérience. . . Page 1
Comment en agriculture elle se trouve en défaut 2
Les usages des autres nations équivalent à des expériences faites en grand. 3
Voyages d'Arthur Young pour les étudier. 4
Ce qu'on doit attendre à cet égard des Académies d'agriculture. 5
Comparaison de l'agriculture toscane à la française, surtout à celle de Genève. 6
Plan de l'ouvrage. 7

LA PLAINE.

§. I. NATURE DES PLAINES.
Leur niveau. 8
Leur terroir. 9
Leur humidité. 10
Digues des rivières et inondations. . . *ib.*
Suintement des eaux au travers des digues. 11
§. II. LES COMBLÉES
C'est un procédé pour exhausser les terrains marécageux. 13
Violence des pluies en Italie qui gonflent les rivières du limon qu'elles enlèvent aux champs. . . . . *ib.*
On les force à déposer ce limon sur les plaines. 14
Conditions requises pour une comblée. 15
Principales comblées de la Toscane. 17
§. III. ARROSEMENS.
Importance de l'hydraulique en Italie. 17
Il faut deux canaux pour arroser les terres. 18
On soutient le canal d'arrosement le plus haut possible. 19
Beaux travaux pour le conduire à mi-côte d'une montagne. 20

Construction et largeur de ce canal. . 21
Comment l'on introduit l'eau dans les champs. 22
Manière de la répandre sur les petites graines. 23
§. IV. ECOULEMENT DES EAUX.
Nécessité des canaux d'écoulement. . 24
Cas où un seul fossé suffit à l'arrosement et à l'écoulement. 25
Autres manières d'arroser. 26
En Toscane on arrose à toute heure. . 27
Tous les terrains arrosables sont mis en potagers. 28
Application au territoire de Genève. (Note). . . . . ib.
§. V. JARDINAGE.
Imperfection de cet art en Toscane. . 29
Herbes potagères qui n'y sont pas connues. 31
Culture des melons d'eau ou pastèques. 32
Engrais des jardins, la poudrette. . . 34
§. VI. CHAMPS.
Abondance qu'étale la campagne. . . 36
Fossés pour l'écoulement des eaux. . 37
Coupe et forme des champs. 38
§. VII. PEUPLIERS.
Produit des branches et de la feuille. . 39
Leurs troncs destinés à supporter la vigne. 40

§. VIII. VIGNES DE LA PLAINE.
Taille de la vigne dans la plaine de Nievole. 40
Taille de la vigne dans le Val d'Arno. 42
Taille de la vigne dans le Luquois. . 43
§. IX. MURIERS.
On coupe leurs branches pour en cueillir la feuille. 44
Avantages de cette méthode. . . . 45
Produit moyen des mûriers. 46
Importance de la manufacture de soie. 47
Sa décadence. 48
Luques et Pescia sont les premiers cantons où les mûriers de Grèce aient été introduits. 49
§. X. LABOURAGE.
Le labourage est le plus grand ouvrage de la plaine. 50
Description de la grande charrue d'Italie 51
Petite charrue Toscane. 52
Train des charrues.. 54
Manière de labourer et de herser. . . *ib.*
Semailles. 56
Rigoles qui coupent les champs. . . *ib.*
Labour à la bêche tous les trois ans. 57
§. XI. ASSOLEMENS.
La terre ensemencée cinq fois en 3 ans. 59

Ensemencée sept fois en quatre ans. . 59
§. XII. I.re ANNÉE, CULTURE DU BLÉ.
Durée des semailles. 60
Seigle et méteil. . . . . *ib.*
Variétés du froment. 61
Blés étrangers. 62
Fabrication des pâtes avec le blé dur. . *ib.*
Gros blé, avoine, orge, etc. . . . 63
Moisson. 64
Comment on bat le blé. 65
Comment on le vanne. 66
Le jour qu'on bat le blé est un jour de fête. 67
§ XIII. COMMENT ON CONSERVE LE BLÉ EN TOSCANE.
Excavations souterraines pour conserver le blé. 68
Augmentation de volume du blé dans la conserve. 70
Autres avantages des conserves. . . *ib.*
§. XIV. LUPINS ENTERRÉS POUR SERVIR D'ENGRAIS.
Labour après la moisson. 72
Description du lupin. . . . . *ib.*
On le seme en août pour l'enterrer en octobre. 73
Propriété fertilisante du lupin. . . . 74
§. XV. HARICOTS.

On seme quelquefois les haricots après les moissons de la première année. 75
§. XVI. II.e ANNÉE : FOURRAGES.
La seconde année commence de même par une récolte de blé 75
Après la moisson on seme ensemble le lin, le lupin et les raves pour fourrage. 76
Culture des raves dans diverses provinces d'Italie. . . . . ib.
La lupinelle ou treffle annuel, autre fourrage. 78
§. XVII. III.e ANNÉE : BLÉ DE TURQUIE OU MAIS.
Labour à la bèche. 78
Semailles et récolte du blé de Turquie. 79
Usage de sa farine. 80
§. XVIII. DE QUELQUES PLANTES qui intervertissent l'ordre des assolemens
Lin, lupins, raves et lupinelle semés pour grainer. 81
Millet et panis. . . . . ib.
Sagine. 83
§. XIX. MESURE et PRIX des GRAINS.
Contenance et prix du sac de blé. . 84
Etendue et prix de la *colira*, mesure de superficie. . . . . ib.

Proportion entre diverses semences et l'étendue du terrain. 85
Prix moyen de diverses graines. . . 86
§. XX. ASSOLEMENS DE LA PLAINE DE BOLOGNE.
Terroir de la plaine de Bologne. . . 86
Assolement des terrains propres au chanvre. 87
Assolement des terrains trop maigres pour le chanvre. 88
§. XXI. BÉTAIL.
Grand usage du fumier en Toscane. . 89
Le paysan ne possède presque que des génisses qu'il engraisse pour le couteau. 90
Grande activité dans le commerce du bétail. 91
Les bêtes sont constamment enfermées dans l'étable. 92
§. XXII. CLÔTURES.
Elles ne sont requises que contre les voleurs. 93
Fossés. 94
Arbrisseaux qui composent les haies. . 95
§. XXIII. CONDITION DES PAYSANS.
Les baux emphytéotiques. 96
Richesse de ceux qui les possèdent. . . *ib.*
Fermiers et métayers. 97

Gage des ouvriers et des domestiques de campagne. . . . . *ib.*
Nourriture des fermiers et de leur famille. 99
Autorité du père ou du frère aîné sur le reste de sa maison. 100
Il n'y a guère que l'aîné d'une famille qui se marie. 101

LA COLLINE.

§. I. BEAUTÉ DES COLLINES.
Mêlange de cultures différentes. 102
Situation pittoresque des villages. . . 103
Beauté des soirées d'automne. . . . . *ib.*
Des nuits du mois de juin. 104
Des hivers. . . . . *ibid.*
Caractère particulier des collines de chaque province. 105
§. II. SOL, DÉFRICHEMENT et COUPE DES COLLINES.
Sol des collines. 106
Leur escarpement. . . . . *ibid.*
Murs de gazons pour soutenir le terrain. 107
Pratique des fossoyeurs selon que la pente est plus ou moins rapide. . . 109
Méthodes de Fucecchio, de Florence et de Prato. 110
Fossés pour l'écoulement des eaux. . *ibid*

Produits des collines. 111
§. III. L'OLIVIER, CLIMAT QUI LUI CONVIENT.
L'olivier pourrait-il s'accoutumer à un climat plus froid. 112
Sa végétation ne doit jamais être suspendue. 113
Lenteur de cette végétation. 114
§ IV. PLANTATION et TAILLE DES OLIVIERS.
Plantation des oliviers. 115
Ils sont trop rapprochés les uns des autres. *ibid.*
Hauteur disproportionnée des oliviers de Pescia. 116
Leur taille ignorante. 117
Elle est mieux entendue près de Florence et de Pise. 118
§. V. DES OLIVES CONFITES EN VERD.
Saveur désagréable des olives non préparées. . . . . *ibid.*
C'est avec l'eau de chaux qu'on les en dépouille. 120
On les conserve en les couvrant de saumure. 121
§. VI. RÉCOLTE des OLIVES.
C'est au fort de l'hiver que se recueillent les olives. 122
En les abattant on détruit la récolte de l'année suivante. 123

Soins qu'exigent les olives récoltées. . 124
Produit des olives. . . . . *ibid.*
§. VII. FABRICATION de l'HUILE.
On concasse les olives sous une meule, et de leur pâte on remplit des paniers. 125
Description des pressoirs à huile. . . 126
Mesure et prix de l'huile. 127
Vases propres à la conserver. . . . 128
§. VIII. INFLUENCE de la culture des oliviers sur la richesse et la population du pays
L'incertitude de leur récolte entretient la misère parmi les paysans. . . 129
Forte rente d'une terre plantée d'oliviers. *ibid.*
La culture des vignes semble devenir plus profitable 130
§. IX. LA VIGNE, SA PLANTATION.
La vigne croît en Toscane à toutes les expositions. 130
Manière de la planter autour des champs. 131
Provins. 132
Ils restent deux années sans produire. 133
§. X. DU ROSEAU DESTINÉ A SOUTENIR LES VIGNES.
On soutient les vignes avec des échalas et des roseaux. 134
Plantation des roseaux. 135
Utilité des roseaux. 136

§. XI. TAILLE DE LA VIGNE.
Distribution des échalas et des sarmens. 137
Longueur qu'on laisse aux coursons. *ibid.*
On est dispensé du palissage. . . . 138
Faux bourgeons. 139
Produit moyen de chaque sep, et d'une pièce de vigne. . . . . *ibid.*
Vigne cultivée seule. 140
§. XII. TREILLES.
Avantages et constructions des treilles. 141
Leur produit est très-considérable. . 142
Il faut que la lumière puisse jouer par-dessous. 143
Treilles du Val d'Aoste. . . . . *ibid.*
§. XIII. VIGNES A LA BORDELAISE.
La vigne en bon terrain ne demande qu'à s'étendre. 144
Expériences pour l'étendre à peu de fraix et sans la couvrir d'un ombrage. 146
Fraix et produits d'un contr'espalier à la Bordelaise. . . . . 147.
§. XIV. DE LA SERPE DES VIGNERONS TOSCANS.
Avantages de l'outil qu'emploient les Toscans pour tailler leurs vignes. . 149
Ses divers usages. . . . . *ibid.*
§. XV. PLANTS DIVERS.

L'on cultive un grand nombre de plants différens. 151
Blancs, colombana. . . . . *ibid.*
Paradisa, colombano, salamanna. 152
Salamanna dalle tre volte, Galletta. 153
Cannaiolo bianco, Burriano, Burriano Perugino, Malvagia. . . 154
Trebbiano vizzo, Golpola, uva grassa, Pistolese. 155
Rouges. Aleatico. 156
Barbarossa, Canino, canino di Chianti. 157
Cannaiola nera, colore, mammolo, messer forte. 158
Fiorentino. 159
§. XVI. VENDANGE.
Vendange du rouge. 159
——— du blanc. 160
Cuves de maçonnerie. . . . . *ibid.*
Le vin se fait dans les cuves sans pressoir. 161
Comment se fait le vin blanc. . . . 162
Les paysans trouvent leur compte à ce qu'il n'y ait pas de pressoirs. . . 163
§. XVII. DE L'EMPLOI DU MARC DES RAISINS.
L'on fait autant de piquette qu'on a fait de vin. . . . . *ibid.*

On extrait du vinaigre de la superficie du marc. 164
§. XVIII. CONSERVATION DES VINS.
Le vin ne se conserve pas si bien pour n'être pas pressé. 165
La mauvaise qualité des tonneaux contribue aussi à gâter les vins. . . 166
Remplissage fréquent des tonneaux. . 167
Accidens auxquels les vins sont sujets. *ibid.*
§. XIX. DES VINS DIVERS QUE PRODUIT LA TOSCANE.
Plusieurs secrets pour les vins de dessert. 168
Manière ordinaire de les faire. . . 169
Notice des vins les plus distingués de la Toscane (en note). 170
Prix de diverses qualités de vins. . . 171
Importation de vins étrangers. . . . 172
§. XX. DES VIGNOBLES ET DES VINS DE LA CISALPINE.
Vins de plaine du Bolonais. . . . 172
Vins des collines du Bolonais. . . . 173
Vins de Modène, Reggio et Plaisance. 174
Plaine de Lombardie entre Milan et les Alpes. 175
Vins du pied des Alpes. . . . . *ibid.*
Vignobles du Valais. 176
§. XXI. CHAMPS.
Les collines sont peu propres au blé. 177

Labour à la main. 178
Semailles à la hoüe. 179
§. XXII. ASSOLEMENS DANS LA COLLINE.
La sécheresse met obstacle aux bons assolemens. 180
Le lupin ne pourrait croître au gros de l'été. 181
Blé, lupins, et blé de Turquie en deux ans. . . . . *ibid.*
Blé et lupins alternativement. . . . 181
Blé et féves alternativement. . . . 183
Le système des jachères est adopté par quelques paysans, et général dans quelques provinces. 184
Blé et lupinella. 185
Les paysans de colline épuisent leurs meilleurs terrains. 186
Essai des pommes de terre pour alterner le blé. . . . . *ibid.*
Essai des raves, des gramens annuels et des prairies artificielles. . . . 188
§. XXIII. GRANDEUR DES FERMES.
Avantages et inconvéniens des grands fermes. 189
Importance et obscurité de cette question. 190
La comparaison de l'agriculture au commerce peut l'éclaircir. . . . 191

Extrême petitesse des fermes dans le Val de Nievole. 192
§. XXIV. TABLEAU du produit d'une métairie.
Rente d'une petite métairie prise pour exemple. 193
Trait de générosité du paysan qui la cultive. (note) . . . . . *ibid.*
Rente annuelle de l'arpent de terre. . 198
Elle est encore plus considérable dans les terrains plantés d'oliviers. . . 199
§. XXV. ARBRES FRUITIERS.
Grand profit qu'on retire des arbres fruitiers. 200
Poires, pommes, cerises, pêches et abricots. 201
Prunes et figues. 202
§. XXVI. ORANGERIE.
L'oranger amer. 203
L'oranger doux ou de Portugal. . . 204
Le cédrat. . . . . *ibid.*
Le citronnier. 205
Epoques de la floraison et de la récolte. 206
§. XXVII. CONDITION des PAYSANS.
Bail d'un métayer. 207
On change rarement de métayers. . 209
Misère des paysans. . . . . *ibid.*

Un paysan ne sait à quoi employer ses épargnes, s'il arrive qu'il en fasse. . 210
Ceux qui possèdent des baux emphytéotiques sont plus économes et plus riches. 211
Tous les métayers sont endettés. . . 212
Dans l'Etat de Luques, c'est la République qui leur fait les avances annuelles. . . . . *ibid.*
Insouciance des paysans. . . . . *ibid.*
Ils n'ont chez eux aucune provision. . 213
§. XXVIII. DÉSAVANTAGES de la culture par métayers.
Les paysans ne peuvent jamais faire à tems leurs travaux. 215
Ils contractent une habitude de nonchalance et de fainéantise. . . . *ibid.*
Mais il ne convient pas au propriétaire d'accorder des baux emphytéotiques. 216
Les vignes et oliviers ne peuvent pas s'affermer. 217
Les gens aisés en Italie ne peuvent guère gérer leurs terres par domestiques. 218
§. XXIX. DESCRIPTION d'une petite métairie.
Quel est mon but en décrivant une campagne en particulier. 219

Sa

Sa situation romantique. 220
Son climat. 221
Fleurs qui y croissent spontanément. 222
Perspective. 224

LA MONTAGNE.

§. I. CULTURE des montagnes.
Etendue de la chaîne des Apennins. . 226
Population de la vallée de Pontito. . 227
Solitude des autres parties des Apennins occasionnée par les brigandages des petits tyrans qui les habitaient. . *ibid.*
Tous les habitans sont réunis dans les bourgades. 229
Beauté des chemins construits sur les montagnes par les Républiques italiennes. . . . . *ibid.*
§. II. VILLAGES DES MONTAGNES.
Antique opulence des montagnards. . 231
Grandes maisons solidement bâties, mais abandonnées. . . . . *ibid.*
Quelquefois on les démolit pour en revendre les matériaux dans la plaine. 232
§. III. CHATAIGNIERS.
Ils forment toute la richesse des montagnards. 233

Comment l'on plante et l'on entretient les bois de châtaigniers. 233
Leur taille. 234
Récolte des châtaignes. 235
Produit d'un bois de châtaigniers. . . *ibid.*
§. IV. RÉDUCTION des châtaignes en farine.
Etuve pour sécher les châtaignes. . . 236
On les bat pour les dépouiller de leur écorce. 238
On les fait moudre au moulin à blé. . 239
Trois sacs de châtaignes donnent un sac de farine. 240
Manière de conserver cette farine. . . *ibid.*
§. V. USAGE de la farine de châtaignes.
C'est la principale nourriture des montagnards. 241
Polenta. 242
Necci, pattoni, et tourtes. 243
§. VI. CONDITION des montagnards.
Belle figure des montagnards qui se nourrissent de farine de châtaignes. . . 244
Les femmes restent chargées des travaux champêtres, pendant que les hommes vont chaque année en mareimme. . 245
Les montagnards sont plus à leur aise que les habitans des collines. . . . 246
§. VII. MOUTONS.
Les montagnards conduisent chaque hi-

ver leurs moutons en maremme. . . 246
Les moutons ne peuvent paître dans un terrain cultivé à l'Italienne. . . . 247
Tonte des moutons deux fois par an. . 248
Agneaux. . . . . *ibid.*
Lait et fromages de brebis. 249
Produit annuel des brebis. 250
Dans aucune partie de la Toscane les moutons n'entrent dans un bon système d'agriculture. 251
Manufactures de laine de la République Florentine. 252
§. VIII. DÉFRICHEMENS dans les montagnes.
Ils sont faits à l'imitation de ceux des collines, mais peu avantageux. . . 253
L'on y alterne le blé et les haricots. . 254
§. IX. FORÊTS.
Les châtaigniers ne couvrent pas tous les terrains qui leur seraient propres. . 255
Pin pinea, et pin sylvestre. . . . . *ibid.*
Diverses espèces de chênes. 256
Pourceaux élevés dans les forêts. . . *ibid.*
§. X. FRUITS.
Le fraisier et le raisin d'ours. 257
Le framboisier et les groseillers. . . *ibid.*
Les mûriers noirs, découverte de cet arbre dans les montagnes. . . . 258
§. XI. FABRIQUES situées dans les gorges

des montagnes ; les papéteries.
Rapports entre l'agriculture et les manufactures. 260
Nombre et produit des papéteries de Pescia. 261
Le papier de la Toscane passe en Portugal. . . . . *ibid.*
Les chiffons sont recueillis dans toute l'Italie, et peut être aussi dans le Levant. 262
La papéterie contribue moins qu'une autre manufacture à la prospérité nationale. 263
Elle exige un capital fixe très-considérable. 264
§. XII. DE LA MANUFACTURE de soie.
Importance de cette manufacture pour les campagnes. 265
Sa supériorité sur celle de coton. . . 266
Dans le moment actuel l'éducation du ver à soie est une loterie désavantageuse. 267
La vente des cocons met le laboureur en état de supporter les fraix de la moisson. 268
Le payson prend part à tous les travaux qu'exige la soie. . . . . *ibid.*
Chaudières et tirage de la soie. . . 269

Bourre de soie, travaux qu'elle exige. 269
Moulins à soie. 270
Il y a quelques inconvéniens attachés au mêlange des travaux agricoles et d'atelier. 271
Verreries dans les montagnes. . . 272
Echange de services entre le montagnard et le citadin. 273
§. XIII. LES GENS AISÉS ne vivent point à la campagne.
Pour que la terre soit cultivée avec goût et intelligence, il faut que les gens aisés vivent à la campagne. . 274
En Italie ils vivent tous dans les villes. 275
De la noblesse italienne. . . . . *ibid.*
Gens aisés dans les bourgades. . . 276
Genre de vie de tous les gens à leur aise. . . . . *ibid.*
Caractère des paysans enrichis. . . 277
§. XIV. L'ART des jardins.
L'art des jardins est inconnu en Toscane. 279
Quelques exceptions. (Note.). . . *ibid.*
Mauvais goût des jardins italiens. . 280
Vie des nobles italiens quand ils vont à la campagne. 281
§. XV. CLIMAT de la Toscane.
Douce température de l'été. . . . 282
Le reste de l'année est un printems continuel. 283

§. XVI. Ce n'est pas l'agriculture qui a enrichi l'Italie.
Arthur Young a été induit en erreur sur l'origine de l'opulence italienne. 284
Les Républiques italiennes s'enrichirent par la liberté et le commerce. 285
Dans le même tems les nobles opprimaient encore les campagnes. . . 286
Quand les nobles furent soumis aux Républiques, les capitaux du commerce refluèrent sur l'agriculture. . *ibid.*
Magnificence des Républiques italiennes. 287
La chûte de leur liberté ruina le commerce et l'agriculture. 288
Désolation de la Maremme Toscane. *ibid.*
Deux fois l'influence de la liberté a triomphé du mauvais air de la Maremme. 289
Dépopulation du Val de Nievole, du Val di Chiana, du Siénois, etc. . . . 291
Le despotisme des petits tyrans, puis des premiers Médicis, ruina la Toscane. . . . . *ibid.*
Efforts de leurs successeurs pour ranirenaître l'agriculture. 292
La vanité des Princes contribue à faire renaître l'agriculture. 293
Ils cherchent à former une noblesse territoriale. 294

Les marchands retirent leurs capitaux du commerce pour acheter des terres, et l'industrie des campagnes supplante celle des villes. 294
§. XVII. L'AGRICULTURE forme rarement de nouvelles richesses.
La préférence accordée à l'agriculture sur le commerce est finalement devenue préjudiciable. 295
La campagne enlève chaque année au commerce les biens que celui-ci a accumulés. 296
Les paysans consomment tout le profit, les maîtres toute la rente, tandis que les marchands accumulent partie de leurs gains. 297
CONCLUSION. . . . . *ibid.*
TABLEAU comparatif des monnaies, poids et mesures de la Toscane. . . . 299
Monnaies. . . . . *ibid.*
Poids. 300
Mesures de capacité des grains. . . 301
Mesures de capacité pour les liquides. *ibid.*
Mesures linéaires 302
Mesures de superficie. 303

Fin de la Table des matières.

A GENÈVE, de l'Imprimerie de LUC SESTIÉ.